

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN
RIOBAMBA PARA LA VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO
CULTURAL INMATERIAL**



ESTEFANÍA MARÍA CÁRDENAS NARANJO

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TÍTULO
DE INGENIERA EN ECOTURISMO**

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

RIOBAMBA-ECUADOR

2015

EL TRIBUNAL DE TRABAJO DE TITULACIÓN CERTIFICA, que el trabajo de investigación titulado “**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN RIOBAMBA PARA LA VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**”, de responsabilidad de la Srta. egresada Estefanía María Cárdenas Naranjo, ha sido prolijamente revisada quedando autorizada su publicación.

ING. CHRISTIAM AGUIRRE

DIRECTOR

ING. PABLO MANZANO

MIEMBRO

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

RIOBAMBA-ECUADOR

2015

DEDICATORIA

Dedico este trabajo investigativo a DIOS y a la Virgen María, quienes inspiraron mi espíritu para la conclusión de esta tesis. A mis padres Vicente Cárdenas y María Naranjo quienes me dieron vida, educación, apoyo y consejos. A mis compañeros de estudio, a mis maestros y amigos, quienes sin su ayuda nunca hubiera podido hacer esta tesis.

A mi adorado esposo Pablo y al pedacito de mi corazón mi hija Antonella por ser el impulso para culminar con mi carrera profesional.

Estefanía Cárdenas Naranjo

AGRADECIMIENTO

Agradezco el esfuerzo de muchas personas que directa o indirectamente participaron opinando, corrigiendo, teniéndome paciencia, dándome ánimo, acompañándome en los momentos de crisis y momentos de felicidad. En primer lugar al Ingeniero Christiam Aguirre director de mi tesis y al Ingeniero Pablo Manzano miembro de la tesis, mi más amplio agradecimiento por sus consejos y enseñanzas para la elaboración de este trabajo, por su paciencia en mi inconsistencia y por su apoyo para seguir este camino de tesis y llegar a la terminación del mismo.

Todo esto nunca hubiera sido posible sin el amparo y cariño incondicional que me inspiraron mis padres, mis hermanos, mi esposo y mi hija a todos ellos se los agradezco desde el fondo de mi alma.

Estefanía Corderas Narayán

INDICE

TABLA DE CONTENIDOS

DESCRIPCION	Pág.
I. TITULO	1
II. INTRODUCCION	1
A. JUSTIFICACIÓN	3
B. OBJETIVOS	3
1. Objetivo general	3
2. Objetivos específicos	3
C. HIPÓTESIS	4
III. REVISIÓN DE LITERATURA	5
A. TURISMO	5
1. Turismo sostenible	5
2. Tipología de productos turísticos	5
B. TURISMO GASTRONÓMICO	6
1. Rutas turísticas	7
2. Rutas alimentarias	8
C. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	8
1. Inventario del patrimonio inmaterial	9
2. Técnicas productivas	10
3. Sabiduría ecológica	10
4. Gastronomía	11
D. ESTUDIO DE MERCADO	11
1. Mercado	11
2. Análisis de la oferta	13
3. Análisis de la demanda	13
E. ESTUDIO TÉCNICO	13
F. ESTUDIO ECONÓMICO-FINANCIERO	14
IV. MATERIALES Y MÉTODOS	15
A. CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR	15
1. Localización	15
2. Ubicación geográfica	15
3. Límites	15
4. Características climáticas	15
5. Clasificación ecológica	15
B. MATERIALES	16
1. Materiales	16
2. Equipos	16
C. METODOLOGÍA	16

1. Elaboración del inventario del patrimonio inmaterial en los ámbitos gastronómicos del cantón Riobamba	16
2. Determinación de la viabilidad comercial para la implementación de la ruta turística gastronómica.	18
a. Análisis de la Oferta	18
b. Análisis de la Demanda	18
c. Confrontación Oferta –Demanda	19
d. Demanda Insatisfecha	19
3. Determinación de la viabilidad técnica para la implementación de la ruta turística gastronómica del catón Riobamba	19
4. Realización de la viabilidad económica y financiera de la ruta turística gastronómica.	20
a. Elaboración del estudio económico	20
b. Elaboración del análisis financiero	20
V. RESULTADOS	21
A. Elaboración del inventario del patrimonio inmaterial en los ámbitos gastronómicos del cantón Riobamba	21
B. Determinación de la viabilidad técnica para la implementación de la ruta turística gastronómica del catón Riobamba	128
1. Análisis de la Oferta	128
a. Planta turística	128
b. Atractivos turísticos	142
c. Productos turísticos	144
d. Competencia	146
2. Análisis de la demanda	146
a. Universo	146
1) Demanda nacional	146
2) Demanda extranjera	147
b. Muestra	147
c. Caracterización de la demanda de turistas nacionales	148
d. Caracterización de la demanda de turistas extranjeros	163
3. Confrontación Oferta-Demanda	177
a. Proyección de la demanda	178
b. Proyección de la demanda insatisfecha	178
C. DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CATÓN RIOBAMBA	180
1. Análisis FODA	180
2. Identificación y priorización de nudos críticos	184
3. Identificación de los factores claves de éxito	187

4. Localización de la ruta	201
a. Macrolocalización	201
b. Microlocalización	201
c. Diseño conceptual de la ruta	201
1) Identificación de rutas	201
5. Propuesta de empaquetamiento	206
6. Plan de Requerimiento de facilidades para la ruta	210
7. Identificación de buenas prácticas ambientales y socio culturales para la operación turística de la ruta en los sitios de alimentos y bebidas	212
8. Realización del estudio de marketing para la difusión de la ruta	215
a. Producto	215
b. Logotipo	215
c. Símbolos	215
d. Iconografía de la marca turística	216
e. Plaza	216
f. Precio	218
D. ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO PREVISTO PARA LA OPERACIÓN DE LA RUTA GASTRONOMICA	221
1. Análisis Económico	221
a. Activos Fijos	221
b. Costos	222
c. Ingresos	222
d. Estado Proforma de Resultados	223
e. Balance General	223
f. Flujo de Caja	224
g. Punto de Equilibrio	226
2. Análisis Financiero	226
VI. CONCLUSIONES	227
VII. RECOMENDACIONES	228
VIII. RESUMEN	229
IV.SUMMARY	230
X. BIBLIOGRAFIA	231
XI. ANEXOS	232

LISTA DE CUADROS

DESCRIPCION	Pág.
Cuadro N°1: Demanda nacional	146
Cuadro N°2: Demanda extranjera	147
Cuadro N°3: Género de los turistas nacionales	148
Cuadro N°4: Edad de los turistas nacionales	148
Cuadro N°5: Nivel de instrucción de los turistas nacionales	149
Cuadro N°6: Lugar de residencia de los turistas nacionales	150
Cuadro N°7: Ocupación de los turistas nacionales	151
Cuadro N°8: Ingresos económicos de turistas nacionales	152
Cuadro N°9: Preferencia para viajar de los turistas nacionales	153
Cuadro N°10: Motivo de viaje de los turistas nacionales	154
Cuadro N°11: Frecuencia para viajar de los turistas nacionales	154
Cuadro N°12: Preferencia de acompañamiento para viajar de los turistas nacionales	155
Cuadro N°13: Gastos de viaje por día de los turistas nacionales	156
Cuadro N°14: Medios de información utilizados por los turistas nacionales	157
Cuadro N°15: Conocimiento de la gastronomía típica del cantón Riobamba	158
Cuadro N°16: Visita a una ruta gastronómica del turista nacional	158
Cuadro N°17: Aceptación por conocer una ruta gastronómica del turista nacional	159
Cuadro N°18: Platos típicos que degustaría el turista nacional en la ruta gastronómica	160
Cuadro N°19: El turista nacional cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial	161
Cuadro N°20: Género de turistas extranjeros	163
Cuadro N°21: Edad de turistas extranjeros	163
Cuadro N°22: Nivel de instrucción de turistas extranjeros	164
Cuadro N°23: Lugar de residencia de turistas extranjeros	165
Cuadro N°24: Ocupación de turistas extranjeros	166
Cuadro N°25: Ingresos económicos de turistas extranjeros	167
Cuadro N°26: Preferencia para viajar de turistas extranjeros	167
Cuadro N°27: Motivo de viaje de turistas extranjeros	168
Cuadro N°28: Frecuencia para viajar de los turistas extranjeros	169
Cuadro N°29: Preferencia de acompañamiento de los turistas extranjeros	169
Cuadro N°30: Gastos de viaje por día de turistas extranjeros	170
Cuadro N°31: Medios de información utilizados por turistas extranjeros	171
Cuadro N°32: Conoce la gastronomía típica del cantón Riobamba el turista extranjero	172

Cuadro N°33: El turista extranjero ha visitado alguna vez una ruta gastronómica	173
Cuadro N°34: Preferencia por conocer una ruta gastronómica del turista extranjero	174
Cuadro N°35: Platos típicos que degustaría en la ruta gastronómica el turista extranjero	174
Cuadro N°36: Cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial el turista extranjero	176
Cuadro N°37: Proyección de la demanda	178
Cuadro N°38: Proyección de la demanda insatisfecha	178
Cuadro N°39: Identificación y descripción de los sitios promisorios para la ruta gastronómica.	191
Cuadro N°40: Identificación de rutas	201
Cuadro N°41: Paquete N°1 (turistas nacionales). Texturas, colores y primicias	206
Cuadro N°42: Paquete N°2 (turistas extranjeros): Saberes culinarios tradicionales	208
Cuadro N°43: Paquete N°3 Platos históricos con toque gourmet	210
Cuadro N°44: Plan de Requerimiento de facilidades para cada paquete	210
Cuadro N°45: Recomendaciones de buenas prácticas ambientales para los establecimientos de alimentos y bebidas que integran la ruta	213
Cuadro N°46: Canales de difusión	216
Cuadro N°47: Estrategia de promoción y difusión	217
Cuadro N°48: Rubro estimado para recorrer la ruta del paquete # 1	218
Cuadro N°49: Rubro estimado para recorrer la ruta del paquete # 2	219
Cuadro N°50: Rubro estimado para recorrer la ruta del paquete # 2	219
Cuadro N°51: Activos Fijos	221
Cuadro N°52: Costos	222
Cuadro N°53: Ingresos	222
Cuadro N°54: Estado Proforma de Resultados	223
Cuadro N°55: Balance General	223
Cuadro N°56: Flujo de Caja	224
Cuadro N°57: Punto de Equilibrio	226
Cuadro N°58: Análisis Financiero	226

LISTA DE TABLAS

DESCRIPCION	Pág.
Tabla N°1: Establecimientos de alojamiento del cantón Riobamba	128
Tabla N°2: Establecimientos de alimentación del cantón Riobamba	131
Tabla N°3: Transporte turístico del cantón Riobamba	139
Tabla N°4: Centros de recreación del cantón Riobamba	139
Tabla N°5: Agencias de viaje del cantón Riobamba	141
Tabla N°6: Atractivos turísticos del cantón Riobamba	142
Tabla N°7: Productos turísticos del cantón Riobamba	144
Tabla N°8: Oferta complementaria	146
Tabla N°9: Análisis FODA en función del sistema turístico considerando el patrimonio cultural intangible.	180
Tabla N°10: Identificación y priorización de nudos críticos	184
Tabla N°11: Identificación de los factores claves de éxito	187

LISTA DE GRAFICOS

DESCRIPCION	Pág.
Gráfico 1: Género de los turistas nacionales	148
Gráfico 2: Edad de los turistas nacionales	149
Gráfico 3: Nivel de instrucción de los turistas nacionales	150
Gráfico 4: Lugar de residencia de los turistas nacionales	151
Gráfico 5: Ocupación de los turistas nacionales	152
Gráfico 6: Ingresos económicos de turistas nacionales	152
Gráfico 7: Preferencia de viaje de los turistas nacionales	153
Gráfico 8: Motivo de viaje de los turistas nacionales	154
Gráfico 9: Frecuencia para viajar de los turistas nacionales	155
Gráfico 10: Preferencia de acompañamiento para viajar	155
Gráfico 11: Gastos de viaje por día de los turistas nacionales	156
Gráfico 12: Medios de información utilizados por los turistas nacionales	157
Gráfico 13: Conocimiento de la gastronomía típica del cantón Riobamba	158
Gráfico 14: Visita a una ruta gastronómica del turista nacional	159
Gráfico 15: Aceptación por conocer una ruta gastronómica del turista nacional	159
Gráfico 16: Platos típicos que degustaría el turista nacional en la ruta gastronómica	161
Gráfico 17: El turista nacional cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial	162
Gráfico 18: Género de turistas extranjeros	163
Gráfico 19: Edad de turistas extranjeros	164
Gráfico 20: Nivel de instrucción de turistas extranjeros	164
Gráfico 21: Lugar de residencia de turistas extranjeros	165
Gráfico 22: Ocupación turistas extranjeros	166
Gráfico 23: Ingresos económicos de turistas extranjeros	167
Gráfico 24: Preferencia de viaje de turistas extranjeros	168
Gráfico 25: Motivo de viaje de turistas extranjeros	168
Gráfico 26: Frecuencia para viajar de los turistas extranjeros	169
Gráfico 27: Preferencia de acompañamiento de los turistas extranjeros	170
Gráfico 28: Gastos de viaje por día de turistas extranjeros	171
Gráfico 29: Medios de información utilizados por turistas extranjeros	172
Gráfico 30: Conoce la gastronomía típica del cantón Riobamba el turista extranjero	173
Gráfico 31: El turista extranjero ha visitado alguna vez una ruta gastronómica	173
Gráfico 32: Preferencia por conocer una ruta gastronómica del turista extranjero	174

Gráfico 33: Platos típicos que degustaría en la ruta gastronómica el turista extranjero	175
Gráfico 34. Cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial el turista extranjero	176

LISTA DE MAPAS

DESCRIPCION	Pág.
Figura N° 1: Ruta Texturas colores y primicias (turistas nacionales)	203
Figura N° 2: Ruta Saberes culinarios tradicionales (turistas extranjeros)	204
Figura N° 3: Platos históricos con toque gourmet	205

I. DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN RIOBAMBA PARA LA VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.

II. INTRODUCCIÓN

El Ecuador ofrece gran variedad de destinos turísticos para todos los gustos, es un país con una biodiversidad vista en muy pocos territorios, dueño de una gran riqueza cultural gracias a la sabiduría ancestral de sus pueblos indígenas, los mismos que se han fusionado con otras culturas logrando sabores y aromas propios de una nueva tierra cultivada con técnicas productivas amigables con el ambiente y el hombre, llegando a producir alimentos de calidad con valor identitario.

La gastronomía es considerada patrimonio cultural de los pueblos y por mucho tiempo elemento complementario del viajero, sin embargo en los últimos años se han desarrollado flujos de turistas especializados cuyo motivo principal del viaje es la gastronomía, siendo iniciador de esto Francia, quien logro exportar su cultura gastronómica al mundo y actualmente España con toda una revolución de técnicas obtenidas con el apoyo de la ciencia. Sin embargo y a pesar de su gran valor histórico la cocina ecuatoriana no se conoce muy a fondo en el mundo, por la falta de promoción y puesta en valor como patrimonio cultural inmaterial.

Hacer un estudio de las técnicas productivas y la sabiduría ecológica es contribuir al rescate de nuestra gastronomía tradicional, ya que el turismo valoriza los alimentos y el trabajo de los actores de la cadena gastronómica, además que permite descubrir las raíces e historia de un pueblo.

Por ello en el Ecuador, la salvaguardia del patrimonio inmaterial se basa en los mandatos constitucionales que señalan como deber del Estado y como responsabilidad de los ecuatorianos y ecuatorianas, la protección y conservación del patrimonio cultural y natural del país. Radicando principalmente en el fortalecimiento del sentimiento de identidad de los colectivos y de sus propios portadores.

La política de salvaguardia del patrimonio inmaterial está además anclada a la concepción de la gestión patrimonial como una acción clave para el desarrollo humano

sustentable en armonía y articulación con el reto de construir un Estado plurinacional e intercultural basado en el reconocimiento de la diversidad y la heterogeneidad cultural que se expresan en el Plan Nacional del Buen Vivir (PNBV 2009-2013).

El Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) ha reconocido que más del 80% de la población mundial depende de los conocimientos ecológicos y culturales para atender sus necesidades médicas y al menos 50% se sirve de los mismos para su subsistencia y alimentación.

En la provincia de Chimborazo las posibilidades de visita y esparcimiento son varias: majestuosos paisajes, deliciosas comidas, coloridas ferias y fiestas en cada uno de los cantones con un atractivo característico y único.

Uno de los principales íconos de la provincia es la ciudad de Riobamba, la cual está localizada en la zona central del Ecuador, constituyéndose así en un eje estratégico para la comercialización de productos de la Reserva de Producción Faunística de Chimborazo y del Parque Nacional Sangay, este último considerado Patrimonio Natural de la Humanidad por la UNESCO en 1992 por su gran riqueza, biológica, ecológica, geológica y cultural. El desarrollo de las actividades productivas se realizan en las zonas de amortiguamiento como cultivos bajo cubierta (orgánicos), módulos agroforestales, cultivos en callejones, procesamiento de balanceado, elaboración de artesanías con grupos de mujeres, piscicultura y manejo de fauna silvestre en algunas comunidades; estas actividades se han convertido actualmente en una alternativa para el mejoramiento de la calidad de vida de las poblaciones locales.

La ciudad de Riobamba es la capital provincial de Chimborazo, su reasentamiento se dio en la llanura de Tapi (Llanura amplia), después del terremoto del 4 de Febrero de 1797, ocurrido en la antigua Santiago de Quito que fue la primera ciudad fundada por los españoles a través de Pedro de Alvarado en el año de 1534, tomando hasta la actualidad el nuevo nombre de “La ufana muy Noble y muy Leal San Pedro de Riobamba”, es una ciudad históricamente muy importante y naturalmente muy hermosa, ya que se encuentra rodeada de volcanes y nevados de una gran majestuosidad como el Chimborazo, Carihuairazo, Tungurahua, Altar, Cubillin y Sangay.

A. JUSTIFICACIÓN

La desvalorización y desconocimiento de los saberes y sabores gastronómicos originarios de nuestros pueblos ha provocado una falta de identidad y pérdida de las raíces ancestrales que afecta directamente a la memoria viva de las actuales generaciones. Por esa razón el Municipio del cantón Riobamba considera necesario la creación de una ruta turística gastronómica para el cantón, cuyo propósito principal es convertirse en un instrumento de difusión para las parroquias rurales y urbanas que integran el cantón Riobamba, además de valorizar la tradición culinaria que envuelve el mágico mundo de sabores y saberes que se han transmitido de generación en generación y que han ido evolucionando con el pasar de los tiempos, sensibilizando así a la ciudadanía en cuanto a la alimentación originaria.

El patrimonio inmaterial está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad genera procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad. En este sentido, el patrimonio inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación y tienen vigencia para una comunidad, ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales en un proceso vivo y dinámico que permite la resignificación de los sentidos.

B. OBJETIVOS

1. Objetivo general

- a. Diseñar una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial.

2. Objetivos específicos

- a. Elaborar el inventario del patrimonio inmaterial en los ámbitos gastronómicos del cantón Riobamba.
- b. Determinar la viabilidad comercial para la implementación de la ruta turística gastronómica.

- c. Determinar la viabilidad técnica para la implementación de la ruta turística gastronómica del catón Riobamba.
- d. Realizar la viabilidad económica y financiera de la ruta turística gastronómica.

C. HIPÓTESIS

1. Hipótesis alternativa

Es factible la implementación de una ruta turística gastronómica para el fomento de la valorización y difusión del patrimonio cultural gastronómico del cantón Riobamba.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

A. TURISMO

Según la Organización Mundial de Turismo " El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico". (OMT, 2007 en línea)

1. Turismo sostenible

Según la Organización Mundial de Turismo "El desarrollo turístico sostenible es aquel que atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras. Al mismo tiempo que protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse todas las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida." (OMT. 2005 en línea)

2. Tipología de productos turísticos

a. Turismo de descanso, o de sol y playa

El turismo convencional, conocido también como el modelo de "sol y playa", es un producto propio de la sociedad urbana e industrial cuyas características principales son entre otras un turismo de gran escala, concentrado desde el punto de vista de la oferta y masificado desde el punto de vista de la demanda.

b. Turismo científico

El objetivo principal del viajero que elige este tipo de turismo es abrir más sus fronteras para la investigación en esta área, ampliar y complementar sus conocimientos.

c. Ecoturismo

El ecoturismo es un nuevo movimiento conservativo basado en la industria turística que Jones, 1992, define como viajes responsables que conservan el entorno y sostienen el bienestar de la comunidad local. Se acompaña por códigos éticos y un enorme grupo de viajeros internacionales, estudiantes, pensadores y el apoyo de los gobiernos de algunos países industrializados.

Es aquel que se realiza masivamente por todo tipo de personas, sin importar su nivel económico por lo que no es un tipo de turismo exclusivo. Es el más convencional, pasivo y estacional. Es normalmente menos exigente y especializado. Aquí podemos encontrar el turismo de sol y playa.

d. Turismo de aventura

El turismo de aventura es otra de las modalidades del turismo alternativo, y sin duda alguna una de las formas que mayores expectativas genera a su alrededor, quizá por el término mismo que evoca, o bien por un cierto misticismo y tabúes que se han generado en su entorno.

e. Turismo cultural

Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad.

f. Turismo histórico

Es aquel que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico.

g. Turismo religioso

A diferencia de todos los demás segmentos del mercado turístico, tiene como motivación fundamental la fe. En la actualidad las ciudades santas que históricamente han sido objeto de peregrinaje -como Jerusalén, La Meca o Roma- siguen siendo importantes puntos de referencia del sector. (Amores Y. 2012)

B.TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo

gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets. Más bien, está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

Vázquez de la Torre y Agudo (2010) aseguran que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

1. Rutas turísticas

Ruta es la vía a seguir con un origen y un destino diferente, que sirve de base para la creación de los itinerarios. Lo que determina la ruta son una serie de valores paisajísticos, culturales, humanos y naturales, que realizan el centro lineal de atención. (Luque, Y., 2009).

Es un territorio correctamente preparado para el turismo, ofrece una amplia variedad de actividades, paseos y rutas, lo que hace que el visitante desee quedarse más tiempo o le anima a regresar; es decir prolonga la estadía y despierta fidelidad con el destino. (ONAM, BID y AME, 2006).

El diseño e implementación de rutas turísticas se constituye en la mejor forma de poner en valor un territorio o un espacio. Un paseo sin rumbo o al azar no ofrece al visitante la misma información ni satisfacción que una visita dirigida a los principales puntos naturales, culturales, etnográficos, etc. El acondicionamiento de estas rutas, itinerarios y paseos hacen que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer. La ruta ofrece la posibilidad de dar a conocer ya sea un determinado tema o diferentes atractivos que aisladamente carecerían de interés o jerarquía suficiente como para atraer una demanda; pero igual al integrar una ruta específica forman parte de un producto turístico unitario. (Luque, Y., 2009).

2. Rutas alimentarias

Schlüter y Thiel (2008) definen a las rutas alimentarias como: “Un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional considerada una expresión de la identidad cultural nacional”. Las integran los productores que reciben turistas en sus establecimientos y les brindan servicios de alimentación y los restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y las agroindustrias de la zona. Se organizan en torno a un producto clave o, en algunos casos, alrededor de una cesta de productos que caracteriza la ruta y le otorga identidad y el itinerario se desarrolla sobre la base de la red vial”.

Las rutas alimentarias son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento desde la producción primaria hasta el plato. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman.

C.PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial: “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

a) Ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Según la UNESCO, por conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo se entienden los conocimientos, las técnicas, las competencias, las prácticas y las representaciones desarrolladas y perpetuadas por las comunidades en la interacción con su entorno natural. (Ámbitos y subámbitos del Patrimonio Inmaterial, 2010)

Mientras que el Instructivo del Patrimonio Cultural Inmaterial lo considera como: “Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad”. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

1. Inventario del patrimonio inmaterial

Los inventarios forman parte integrante de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial porque pueden sensibilizar al público respecto de dicho patrimonio y de su importancia para las identidades individuales y colectivas. Además, el proceso de inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado. (UNESCO, 2003)

a. La salvaguardia del patrimonio inmaterial

Puede definirse como las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

La salvaguardia se entiende como un conjunto de acciones que permiten la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, es decir, que éstas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. En este sentido, en la salvaguardia están involucrados además de los hacedores y portadores de saberes y conocimientos, las comunidades, las instituciones gubernamentales y no gubernamentales, la academia y la ciudadanía en general. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

1) Instrumentos de gestión del patrimonio inmaterial

a) Registro

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

b) Diagnóstico

Instrumento utilizado para el análisis del patrimonio inmaterial cuya línea base constituye el Registro. El diagnóstico es un proceso de investigación que permite identificar los valores patrimoniales de una manifestación y a los actores involucrados, a partir de lo cual se establecerán las líneas de acción para la salvaguardia.

La información que deviene del proceso del diagnóstico se sistematiza en una ficha técnica denominada Ficha de Inventario.

c) Plan de Salvaguardia

El Plan de Salvaguardia es un instrumento de gestión que contiene las medidas encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección del patrimonio inmaterial. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

2. Técnicas productivas

Se trata de las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como la agricultura, ganadería, pesca, actividades extractivas y actividades de sobrevivencia como la cacería. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

3. Sabiduría ecológica

La sabiduría ecológica es la que nos enseña a sentirnos parte de la naturaleza, a vivir en ella y no contra ella, a salvaguardar el equilibrio ecológico, a respetar la integridad de los sistemas naturales, a manejar en forma segura y compatible con la naturaleza todos

los residuos que generamos, a consumir responsablemente y a adaptarnos a los límites naturales. (Los Verdes, 2012)

Dentro de la sabiduría ecológica se considera fundamental la sabiduría de los pueblos indígenas que es una "nueva manera" de pensar, de percibir el mundo en términos del contexto y las conexiones, conocida también como sabiduría ancestral. Los pueblos indígenas se han sostenido ellos mismos a través del tiempo en comunidades entendidas para incluir a los humanos, a las otras criaturas vivientes, y a la tierra.

4. Gastronomía

Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran: cotidiana, festiva, ritual. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

D. ESTUDIO DE MERCADO

En este análisis se debe demostrar que el proyecto es viable desde un punto de vista comercial. Esto es, que existe un mercado potencial para el producto-servicio que se va a ofrecer, suele incluir un Plan de Marketing y el Análisis FODA.

1. Mercado

Según Sapag Chain N. y Sacpag Chain R. (2004). El mercado es el comportamiento futuro de los factores económicos de un proyecto, es afectado fuertemente por la estructura actual y esperada del mercado, el mercado lo conforman la totalidad de los compradores y vendedores potenciales del producto o servicio que se vaya a elaborar según el proyecto.

a) Producto

Un producto es cualquier elemento que se puede ofrecer a un mercado para la atención, la adquisición, el uso o el consumo que podría satisfacer un deseo o una necesidad. Incluye objetos físicos, servicios, sitios, organizaciones e ideas.

El producto tiene señales concretas que pueden ser percibidas, como el contenido, forma, color, beneficios, etc. (Infomipyme, 2012)

b) Precio

El concepto de precio está determinado por la cantidad moneda (dinero) que una persona está dispuesta a entregar por un bien o servicio.

La elección del precio debe tener en cuenta los objetivos de rentabilidad, volumen y crecimiento de las ventas, servicios al cliente y también debe servir como estrategia para enfrentar la competencia. Se debe considerar también una coherencia externa basada en las expectativas del mercado en relación al valor del producto y la capacidad de compra de los consumidores.

Es necesario conocer los costos fijos, los variables, el punto de equilibrio, el margen de contribución y la rentabilidad por producto o líneas de productos. (Infomipyme, 2012)

c) Distribución

La distribución tiene como finalidad colocar el producto lo más próximo posible del consumidor para que éste lo pueda adquirir en forma simple y rápida. Los canales de distribución pueden ser:

- * **Directos:** son aquellos que vinculan la empresa con el mercado sin intermediarios y poseen un solo nivel.
- * **Indirectos:** pueden ser cortos o largos según cuenten con uno o más niveles entre la empresa y el consumidor.
- * **Cortos:** venta minorista.
- * **Largos:** La venta se realiza a través de mayoristas, distribuidores y representantes.

d) Comunicación

La comunicación comprende un conjunto de actividades que se desarrollan con el propósito de informar y persuadir a las personas que integran los mercados objetivos de la empresa, como así también a los canales de comercialización y al público en general.

La comunicación permite:

- * Captar la preferencia del consumidor.
- * Que se conozca el producto o servicio.

- * Instalar y consolidar una marca.
- * Establecer un puente entre la empresa y el mercado.
- * Destacar características positivas y neutralizar las negativas.

La comunicación está integrada por las siguientes estrategias parcial es: publicidad, promoción de ventas, relaciones públicas y la venta personal. (INFOMIPYME, 2012)

2. Análisis de la oferta

Para Sapag Chain N. y Sacpag Chain R, (2004). El termino oferta se puede definir como el número de unidades de un determinado bien o servicio que los vendedores están dispuestos a vender a determinados precios.

La oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes están dispuestos a poner a disposición del mercado a un precio determinado.

3. Análisis de la demanda

Para Arboleda (1998). La demanda es la expresión de la forma en la cual una comunidad desea utilizar sus recursos con el objeto de satisfacer sus necesidades, buscando maximizar su utilidad, bienestar y satisfacción.

Según Sapag Chain N. y Sacpag Chain R. (2004) el análisis de la demanda constituye uno de los aspectos centrales del estudio de proyectos por la incidencia de ella en los resultados del negocio que se implementara con la aceptación del proyecto.

El estudio de la demanda se dirige a calcular, con la mayor precisión posible, las cantidades reales y potenciales de consumo de determinado bien o servicio.

E. ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico conforma la segunda etapa de los proyectos de inversión, en el que se contemplan los aspectos técnicos operativos necesarios en el uso eficiente de los recursos disponibles para la producción de un bien o servicio deseado y en el cual se analizan la determinación del tamaño óptimo del lugar de producción, localización, instalaciones y organización requeridos. (Economía.Unam, 2012 en línea)

La importancia de este estudio se deriva de la posibilidad de llevar a cabo una valorización económica de las variables técnicas del proyecto, que permitan una apreciación exacta o aproximada de los recursos necesarios para el proyecto; además de proporcionar información de utilidad al estudio económico-financiero.

F. ESTUDIO ECONÓMICO-FINANCIERO

Los objetivos de este estudio son ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionaron las etapas anteriores, elaborar los cuadros analíticos y antecedentes adicionales para la evaluación del proyecto, evaluar los antecedentes para determinar su rentabilidad.

La sistematización de la información financiera consiste en identificar y ordenar todos los ítems de inversiones, costos e ingresos que pueden deducirse de los estudios previos. Sin embargo, y debido a que no se ha proporcionado toda la información necesaria para la evaluación, en esta etapa deben definirse todos aquellos elementos que debe suministrar el propio estudio financiero. El caso clásico es el cálculo del monto que debe invertirse en capital de trabajo o el valor de desecho del proyecto. (Economía.Unam, 2012 en línea)

IV. MATERIALES Y MÉTODOS

A. CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR

1. Localización

La presente investigación se llevó a cabo en las 5 parroquias urbanas (Lizarzaburu, Maldonado, Velasco, Veloz, Yaruquíes) y las 11 parroquias rurales (Cacha, Calpi, Cubijíes, Flores, Licán, Licto, Pungalá, Punín, Quimiag, San Juan, San Luis) del cantón de Riobamba, provincia de Chimborazo.

2. Ubicación geográfica

Altitud: 2754m.s.n.m

Longitud: 0°3'36''O

Latitud: 1°41'46'' S

3. Límites

Norte: Guano

Sur: Colta y Guamote

Este: Chambo y la provincia de Morona Santiago

Oeste: provincias de Bolívar y Guayas (Cicas.org,2012)

4. Características climáticas

El clima del cantón es templado seco con variaciones, temperado en los valles, frío desde los 3000m a 4000m, muy frío pasado los 4000m.s.n.m

Precipitación: 500-1000mm. (SIERRA 1999).

Temperatura promedio: 14°C

5. Clasificación ecológica

Matorral húmedo montano. Se encuentra en los valles relativamente húmedos entre 2.000 y 3.000m.s.n.m. La cobertura vegetal está casi totalmente destruida y fuere emplazada hace mucho tiempo por cultivos o por bosques de *Eucalyptus globulus*,

ampliamente cultivados en esta región. La vegetación nativa generalmente forma matorrales y sus remanentes se pueden encontrar en barrancos o quebradas, en pendientes pronunciadas y en otros sitios poco accesibles a lo largo de todo el sector. Ocasionalmente se pueden encontrar remanentes de bosques asociados a estos matorrales.

La composición florística de estos matorrales o pequeños remanentes de bosques puede variar entre las localidades, dependiendo del grado de humedad y el tipo de suelo. (SIERRA 1999).

B. MATERIALES

1. Materiales

Resma de papel, cartucho de impresora, flash memory, libreta de apuntes, esferográficos, lápiz.

2. Equipos

Cámara digital fotográfica.

Computadora.

Impresora.

G.P.S.

C. METODOLOGÍA

El presente estudio es de tipo aplicativo, el mismo que se llevó a cabo mediante investigación bibliográfica y de campo a un nivel analítico, y cuyos objetivos se llevaron a cabo de la siguiente manera:

1. Elaboración del inventario del patrimonio inmaterial en los ámbitos gastronómicos del cantón Riobamba.

Para el cumplimiento de este objetivo se realizó un inventario del patrimonio inmaterial el mismo que se sistematizó en las fichas técnicas de registro del Instructivo del Patrimonio Cultural Inmaterial (2011) (ver Anexo 1).

El inventario se dividió en:

a. Técnicas productivas

Se determinó las prácticas, los usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como:

- La agricultura
- Ganadería
- Pesca
- Actividades extractivas
- Actividades de sobrevivencia

b. Sabiduría ecológica

En esta parte también se consideró las técnicas de producción en relación a las actividades de:

- La agricultura
- Ganadería
- Pesca
- Actividades extractivas
- Actividades de sobrevivencia

c. Gastronomía

Estuvo determinado por una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación. Entre los tipos de gastronomía se encuentran:

- Cotidiana
- Festiva
- Ritual

2. Determinación de la viabilidad comercial para la implementación de la ruta turística gastronómica.

Para la realización de este objetivo se consideró los datos estadísticos sobre el número de turistas que visitaron el cantón Riobamba, mismos que se obtuvieron en la Regional Sierra Centro del Ministerio de Turismo determinándose además los siguientes análisis:

a. Análisis de la Oferta: en esta fase se validó el catastro turístico del Municipio de Riobamba y del MINTUR lo que permitió identificar: (planta turística, atractivos turísticos, productos turísticos, facilidades turísticas y competencia).

b. Análisis de la Demanda: para este análisis se consideró dos segmentos de mercado el primero constituido por una demanda local (personas de 15 años a 65 años de edad de ambos géneros) y el segundo por una demanda nacional y extranjera (personas que visitan el cantón Riobamba), además se definió los siguientes elementos:

1) Universo.- para el universo de estudio se tomó en cuenta a los dos segmentos de mercado que son los consumidores potenciales, es decir la demanda local integrada por personas de entre los 15 a 65 años de edad del cantón Riobamba de acuerdo al último censo del INEC.

Y el segundo segmento son todos los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Riobamba en base a los datos estadísticos proporcionados por el MINTUR.

2) Muestra.-para el cálculo de la muestra se hará uso de la fórmula estadística de Canavos (1998) que se detalla a continuación y se aplicara a los datos estadísticos obtenidos.

$$n = \frac{(P * Q)(N)}{(N - 1) \left(\frac{e}{z} \right)^2 + P * Q}$$

Donde:

N = universo de estudio

P= 0.5 probabilidad de ocurrencia de un evento

$Q = 0.5$ Probabilidad de no ocurrencia de un evento

$e = 8\%$ margen de error

$Z = 1.75$ % Margen de confiabilidad

$n =$ Muestra.

3) Caracterización de la demanda.- en este punto se consideró primordial la aplicación de una encuesta cuyo instrumento es el cuestionario, el mismo que nos permitió recopilar la información necesaria para determinar la demanda turística. La encuesta será diseñada en base de las variables socio-demográficas donde sus indicadores son la edad, género y nivel de estudio, también se consideró las variables psicográficas integradas por los indicadores de frecuencia de visita, preferencias gastronómicas, actividades requeridas, medios de información, servicios complementarios entre otros. Las encuestas se realizaron en el idioma español e inglés y se aplicaron en forma aleatoria.

4) Perfil del turista.- aquí se determinó los gustos y preferencias de los visitantes locales, nacionales e internacionales para los cuales estará dirigida la ruta turística gastronómica.

c. Confrontación Oferta –Demanda: en esta fase se realizó la proyección de la oferta con la utilización del método del incremento compuesto, para ver el mercado para los 5 años posteriores (# de turistas que lleguen al destino) y también se determinó la proyección de la demanda considerándose los valores de los turistas locales, nacionales y extranjeros (# de turistas a captar para el producto)

d. Demanda Insatisfecha: en este punto se procedió a realizar un análisis comparativo entre la demanda y la oferta, el mismo que estará en función de las proyecciones a realizarse.

3. Determinación de la viabilidad técnica para la implementación de la ruta turística gastronómica del catón Riobamba.

Para el cumplimiento de este objetivo se realizó un análisis FODA que fue resumido en una matriz, en función de los elementos del sistema turístico (superestructura, planta

turística, infraestructura, atractivos y actividades, territorio) los datos arrojados del análisis permitieron la priorización de nudos críticos y un análisis de factores claves de éxito.

El diseño de la ruta se desarrolló en base a los siguientes parámetros:

- a) Mapeo georeferenciado de la ruta (mapas de macro y microlocalización).
- b) Planificación y diseño de facilidades turísticas (senderos, sistema de señalética, puentes peatonales, etc) y obras auxiliares como (basureros).
- c) Identificación de buenas prácticas ambientales y socio culturales para la operación turística de la ruta en los sitios de alimentos y bebidas.
- d) Realización del estudio de marketing para la difusión de la ruta (en esta fase se definirá el precio, plaza y promoción del producto).

4. Realización de la viabilidad económica y financiera de la ruta turística gastronómica.

Este objetivo se dividirá en dos etapas de estudio:

a. Elaboración del estudio económico:

- * Presupuesto de inversiones
- * Estructura de costos e ingresos
- * Estado de proformas de resultados
- * Balance general
- * Calculo del flujo de caja
- * Calculo del punto de equilibrio

b. Elaboración del análisis financiero


En este punto se trabajará en base de la viabilidad comercial, donde se identificará los ingresos y egresos que presenta el estudio técnico económico. Se definirá la rentabilidad del proyecto con el cálculo de los indicadores de rentabilidad como el flujo de caja, relación coste/beneficio, VAN - TIR y tiempo de recuperación del capital.

V. RESULTADOS

A. ELABORACIÓN DEL INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN LOS ÁMBITOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN RIOBAMBA.

1.- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

a.- Cuy con papas de Cacha


ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo Riobamba		
Parroquia: Cacha	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Comunidad Machangara Centro de Cacha		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Cuy con papas		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Comunidad Machangara Centro de Cacha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía festiva	

Breve reseña			
<p>Cacha significa: “Débil en lo propio”, es una población muy antigua y fue un lugar de descanso para los Régulos Puruhaes. Según cuenta la historia Hualcopo Duchicela ordenó construir una fortaleza y un palacio para que su esposa la Princesa Toa diera a luz a su hijo Cacha. Este pueblo aún guarda características de la nación Puruhá Cacha, por ello las raíces de sus ancestros aún se manifiestan como la mesa pamba que consiste en hacer una mesa en el suelo, donde se extiende un mantel y ahí se va colocando uno a uno los aperitivos gastronómicos para degustar entre propios y extraños. Parte de estos sabores culinarios son el cuy con papas que ha sido un plato muy tradicional de los pueblos indígenas ya que cada familia se dedica a la crianza de especies menores como los cuyes y el cultivo de papas en sus chacras.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Ingredientes: Cuy Papas peladas enteras Cebolla blanca picada Aliños (ajo, cebolla colorada y apio) Achiote Lechuga Sal al gusto Ají criollo</p> <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo faena y aliña dejándolo reposar por toda la noche. 2. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un palo cuyo extremo es forma de una punta, para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados 3. Luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada en cuadros, se añade sal y finalmente un poco de achiote. 4. Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la salsa y una presa de cuy, una hojita de lechuga y acompañado con ají criollo. 			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El tradicional plato típico de las papas con cuy asado se elabora en periodos ocasionales especialmente en las fiestas del Pawkar raymi (carnaval), Inti Raymi, Corpus Christi y las fiestas de parroquialización.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos		Tipo	Procedencia
		Forma de adquisición	

E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Juan Pablo Cayambe	-	Habitante	-	Centro de Cacha
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de los saberes culinarios de este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Además facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La poca ayuda gubernamental con proyectos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes especialmente jóvenes y por tanto la pérdida de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Juan Pablo Cayambe		Comunidad Machangara centro de cacha	-	Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	

Papas con cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía festiva
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE			
Inventariado por: Estefanía Cárdenas			
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano			
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas			


b.- Habas con choclo y queso

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Comunidad Machangara Centro de Cacha		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Habas con choclo y queso		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Comunidad Machangara Centro de Cacha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía festiva	
Breve reseña		
<p>Cacha pueblo milenario de la nacionalidad Puruwá tierra y cuna de los reyes Duchicelas que gobernaron la nación Puruhá desde antes de la llegada de los Caras-Shyris, poseedor de un templo ceremonial llamado Pucara Tambo donde se celebra ceremonias de fuego a cargo de un yachac quien agradece a la pacha mama por todos los alimentos que produce para la subsistencia de los pobladores. Uno de los saberes gastronómicos que siempre está presente en las expresiones culturales de este pueblo son las habas con choclo y queso, los mismos que son cosechados de los huertos familiares, además de constituirse como un alimento rico en proteínas y sano.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes: Habas Mazorcas de choclo tierno Queso Ají criollo					
Preparación: 1. Lavar las habas en un recipiente grande y colocarlas en una olla lo suficientemente grande. 2. Sacar las hojas y pelo de las mazorcas de choclo para luego lavarlas. 3. Luego de colocar todos los ingredientes en la olla se los cocina en leña alrededor de 45 minutos dependiendo la cantidad. 4. Finalmente se sirve en un plato las habas, con un choclo acompañados de una rodaja de queso y ají criollo, a veces puede variar porque lo acompañan con melloco y un curtido a base de cebolla paitaña con tomate, limón y hierbitas.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato tradicional se sirve principalmente en temporada de cosecha de habas y choclos además en eventos especiales como las fiestas del Paucar raimy (carnaval), Inti Raymi (fiesta al sol), Corpus Christi y las fiestas de parroquialización.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Esta receta oral es muy apetecida por la mayoría de los habitantes locales.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Juan Pablo Cayambe	-	Habitante	-	Centro de Cacha
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	El consumo de este plato típico en reuniones familiares o reuniones colectivas, ha permitido que este patrimonio alimentario se ha transmitido de padres a hijos de forma			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación	empírica.			
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La receta oral de este plato se transmite de generación en generación, es decir todas las técnicas y conocimientos son compartidos en los distintos núcleos familiares en la mayoría de las expresiones culturales desarrolladas en la parroquia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El consumo de los productos agroalimentarios en esta comunidad permite que trascienda en el tiempo tanto su producción como el aprovechamiento de los mismos para la alimentación local, permitiéndoles así revalorar el patrimonio cultural gastronómico intangible.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Uno de los factores de cambio es la migración que está causando un alto impacto en la comunidad, limitando el consumo de este plato típico debido a que existe una aculturación en la gastronomía y las tendencias de consumo pueden cambiar considerablemente por otros alimentos conocidos como alimentos chatarra o comida rápida.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Juan Pablo Cayambe		Comunidad Machangara centro de Cacha	-	Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Habas con choclo y queso		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía festiva	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					


c.- Chicha de avena

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba
Parroquia: Cacha	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Comunidad Machangara Centro de Cacha		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chicha de avena		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Comunidad Machangara Centro de Cacha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía festiva	
Breve reseña		
<p>La chicha es una bebida indispensable en las festividades de los pueblos de la serranía ecuatoriana, diferentes músicos incluso han compuesto canciones en torno a esta bebida, ha trascendido en el tiempo y el espacio ya que también se lo prepara en las ciudades de la sierra, la chicha no solo representa una bebida nutritiva si no un producto de consumo de bajo costo.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes:		

Avena Condimentos dulces (cedrón, hierva luisa, pimienta dulce, clavo de olor, anís estrellado) Panela al gusto (dependiendo la cantidad) Cáscara de piña Naranjillas Preparación: <ol style="list-style-type: none"> 1 Cocinar la avena en una olla grande con agua, luego colocar los condimentos dulces y la panela haciendo hervir todos los ingredientes. 2 Cuando han hervido lo suficiente, se debe dejar enfriar para luego proceder a cernir el preparado. 3 La preparación se debe dejar que repose hasta el día siguiente para que fermente en una pondilla de barro (actualmente lo dejan reposar en un balde grande de plástico). 4 Finalmente se sirve la chicha. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida tradicional se sirve en eventos especiales como fiestas cotidianas de los pobladores, como las fiestas del Paucar raimy (carnaval), Inti Raymi, Corpus Christi y las fiestas de parroquialización.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Esta bebida es muy apetecida por los habitantes locales.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Juan Pablo Cayambe	-	Habitante	-	Centro de Cacha
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos y saberes de esta receta oral han sido heredadas de los antepasados aborígenes que han dejado esta tradición en las actuales generaciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos y saberes de esta receta oral han sido transferidos de padres a hijos de forma empírica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El consumo de esta bebida tradicional permite recuperar la identidad y costumbres de los pueblos quienes han desarrollado técnicas y materiales únicos para su elaboración.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La migración está causando un gran impacto en la comunidad por lo que el consumo de esta bebida tiene alto impacto al cambio, debido a que cada día existe publicidad en los medios de varias bebidas industrializadas de consumo masivo de fácil acceso y bajo costo, pero con consecuencias para la salud y a la naturaleza por los desechos generados.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Juan Pablo Cayambe		Comunidad Machangara centro de cache	-	Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Chicha de avena	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía festiva		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					

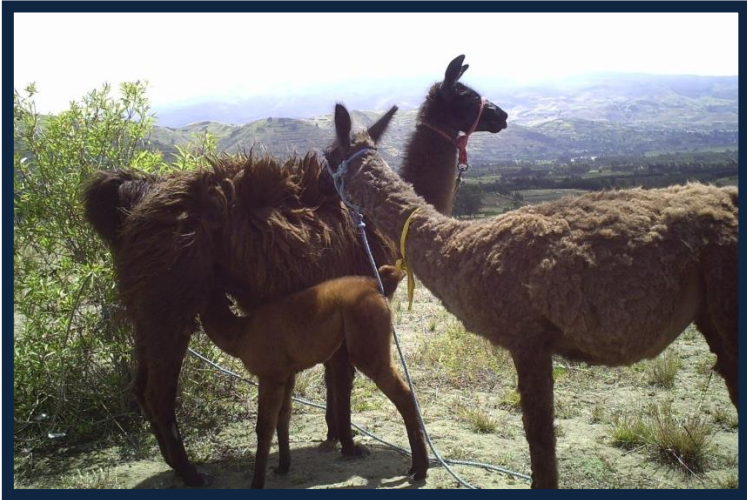
d.- Producción de alimentos sanos de Palacio Real

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Calpi	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Palacio Real		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 78°44'51.23S Latitud 1°37'32.61N Altitud: 3211m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Alimentos sanos – Producción agrícola		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Palacio Real-Calpi	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Agrodiversidad	N/A	
Breve reseña		
<p>Calpi significa “Río de la araña, es un pueblo antiguo donde vivían varias parcialidades o ayllus como los Calpi o Cápac, la comunidad indígena Palacio Real pertenece a la parroquia Santiago de Calpi, lleva este nombre debido a que el “Libertador Simón Bolívar” en su viaje hacia el nevado Chimborazo, descanso en una de las haciendas más antiguas de esta zona y cuando preguntaron cómo durmió usted, el respondió “Dormí como en mi Palacio”, de allí su nombre. Los pobladores forman parte del proyecto Sumak Kawsay que significa buen vivir por ello actualmente llevan prácticas agrícolas amigables con el ambiente es decir libres de pesticidas y fungicidas químicos.</p>		

4. DESCRIPCIÓN					
<p>Palacio Real es una zona agrícola que produce alimentos sanos, libres de abonos y pesticidas químicos que matan los organismos propios de la tierra, y enferman a los consumidores. En la zona existen huertos familiares donde cultivan papas, quinua, maíz, cebolla colorada y blanca, lechugas, acelga, zanahorias, arvejas, col morada, remolacha, tomate de árbol y plantas medicinales como manzanilla, toronjil, hierba luisa, eneldo y orégano. El abono que utilizan para las parcelas son heces de los animales que posee cada familia, entre los más comunes son la majada de gallina, cuyes, conejos, vacas y llamas.</p> <p>Los pesticidas orgánicos que utilizan para fumigar las plantas son preparados a base de plantas amargas como el marco, ruda, ají y ajo, los hacen hervir por varias horas y lo dejan reposar durante toda la noche, luego proceden a fumigar por todos los cultivos y de esa manera repelen a las plagas que pueden afectarlos.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Los cultivos que se realizan en la zona son rotativos pero la siembra de productos es continua de acuerdo a la seguridad alimentaria que exige las nuevas leyes gubernamentales.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de estos productos son habitantes locales, también tienen alcance provincial porque los expenden en la ciudad de Riobamba e internacional gracias al proyecto sumak kawsay que integra estos productos como proveedores directos del restaurante.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Yunta	Animal	Local	Propio	
E2	Tractor	Maquinaria	Local	Alquiler	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Azadón	Manual	Local	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. María Tacuri	9 años	Administradora	Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak Kawsay	Calpi
Colectividades	Puruha Razurku	9 años	Venta de tours	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Colectividades	CORDTUC H	9 años	Coordinar el turismo comunitario	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

	Padres-hijos	Las buenas prácticas agrícolas aprendieron mediante capacitaciones que contrataba la propia comunidad para emprender en la actividad de turismo comunitario.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
X	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los conocimientos de producir alimentos sanos se los están transmitiendo a sus hijos ya que serán quienes hereden las tierras.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La producción de alimentos sanos permite a las comunidades generar ingresos y oportunidades de empleo, además de convertirse en un eje importante tanto para la salud de los habitantes que son los principales consumidores de estos productos. Además permite rescatar las tradiciones ancestrales de los pueblos quienes realizaban prácticas agrícolas de forma ecológica.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La producción de alimentos sanos cada vez tiene más tendencia entre los consumidores no solo por salud sino por el respeto hacia la madre tierra. El cambio de conciencia en los consumidores es favorable para que las buenas prácticas agrícolas se mantengan en el tiempo y se expandan por toda la región, provocando así una baja sensibilidad al cambio.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. María Tacuri	Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak Kawsay	-	Femenino	27 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Alimentos sanos	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Agrodiversidad	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas				

e.- Crianza de llamas de Palacio Real

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Calpi	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Palacio Real		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 78°44'51.23S Latitud 1°37'32.61N Altitud: 3211m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Crianza de llamas - Producción ganadera		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Palacio Real-Calpi	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Agrodiversidad	N/A	
Breve reseña		
<p>Los pobladores de esta comunidad se dedican a la ganadería especialmente enfocada a la crianza de llamas pertenecientes a la familia de los camélidos, siendo uno de los recursos principales para el desarrollo de turismo en la zona. La llama o más conocida como la Reina de los Andes fue reintroducida a esta comunidad en el año 2004 con el objetivo de buscar mejores beneficios económicos, y desde esa época ha permitido a la mayoría de los moradores de la zona una “vida digna” que en kichwa la llaman “Sumak Kawsay”.</p>		

La comuna Palacio Real salvaguarda un tesoro de la cultura andina, demostrando a través de medios interpretativos todas las características de los camélidos andinos como lo es la llama allí indican desde su origen, evolución, comportamientos, utilización de sus derivados en la parte medicinal y aprovechamiento con fines económicos, este último se desencadena en tradiciones gastronómicas y tradiciones artesanales.

4. DESCRIPCIÓN

Los camélidos domésticos llegaron al territorio del actual Ecuador hace por lo menos 2 300 años. Las llamas pertenecen a la familia de los camélidos latinoamericanos, estos animales poseen una buena adaptabilidad a zonas altas. Su peso, en comparación al ganado bovino, es hasta siete veces menos (55 kilos versus 350 kilos) y esto también influye positivamente en el cuidado de los páramos.

Morfología

Su tamaño esta entre 1 m y 1.2 m de altura hasta la crucera con un peso promedio de 110 kg, posee una cabeza pequeña y sin pelos en el rostro, su cuello es largo y delgado, útil a la hora de pastar, posee un hocico cuyo labio superior es alargado con una fisura en la parte central, las orejas son finas y algo pequeñas, erectas en estado de alerta. Los ojos son de forma redondeada y generalmente de color oscuro, sus dientes son grandes que le permite cortar el pasto y no arrancarlo de raíz estimulando el rebrote con patas largas de plantas almohadillas que son una especie de esponjas en las patas, haciendo que sean amigables con los páramos porque sus pisadas no erosionan el suelo

Reproducción

La gestación de la llama dura aproximadamente 11 meses y medio, luego de los cuales pare una sola cría generalmente entre los meses de enero y marzo.

Costumbres

Las llamas tienen hábitos diurnos y grupales, forman rebaños integrados generalmente por un macho dominante y numerosas hembras acompañadas de sus crías.

Alimentación

La llama está muy bien adaptada a forrajes de baja calidad, secos, altos y fibrosos, los cuales se hallan en las regiones más áridas de los Andes, pero también puede pastar o ramonear, hecho que le permite adaptarse a las más diversas condiciones ecológicas.

Aprovechamiento

Fibra: se usa para la fabricación de diferentes textiles

Transporte: posee una capacidad de carga de hasta 75 kg, que junto a sus costumbres alimenticias, adaptabilidad al ambiente andino y fisonomía, la convierten en una especie muy eficaz para el traslado de bienes y productos.

Carne: es consumida de manera fresca, por nutrirse con pasturas naturales, puede tener gran potencial como carne "orgánica" de bajo contenido de colesterol.


Cuero: posee un enorme potencial para ser utilizado en la manufactura de objetos finos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	La crianza de llamas se lo hace anual, dependiendo las hembras que posee cada familia y tomando en cuenta el periodo de gestación correspondiendo a 11 meses.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los habitantes que se dedican a esta actividad ganadera son locales y provinciales debido a que han sido proyectos estratégicamente diseñados para la zona Andina especialmente en la Provincia de
X	Provincial	

	Regional	Chimborazo.			
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. María Tacuri	1 año	Administradora	Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak Kawsay	Calpi
Colectividades	Puruha Razurku	9 años	Venta de tours	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Colectividades	CORDTUCH	9 años	Coordinar el turismo comunitario	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Aprendieron de la crianza de las llamas a través de capacitaciones a inicios del proyecto, desarrollando técnicas en alimentación, época de apareamiento, tiempo de trasquilar y edad para ser faenadas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los integrantes del proyecto están enseñando a sus hijos sobre la crianza de las llamas y así transferir los conocimientos aprendidos en las diferentes capacitaciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La producción de llamas permite el desarrollo económico de la comunidad a más de generar ingresos para cada núcleo familiar, rescata la cosmovisión andina en torno a la llama, aprovechan todos los beneficios que esta especie animal les brinda, su importancia también radica en el ambiente debido a que esta especie tiene menos impacto porque sus pisadas no erosionan el suelo en comparación con las especies vacunas y bobinas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Estas prácticas ganaderas tienen baja sensibilidad al cambio, debido a que se			

	Media	ha concientizado a las poblaciones de la importancia y beneficios de la crianza de camélidos que antiguamente realizaban sus antepasados y que por medio de estos proyectos se los está recuperando.			
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. María Tacuri		Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak Kawsay	-	Femenino	27 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Crianza de llamas		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Agrodiversidad	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					

f.- Sabiduría ecológica de las plantas de Palacio Real

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Calpi	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Palacio Real		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 78°44'51.23S Latitud 1°37'32.61N Altitud: 3211m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Sabiduría ecológica de las plantas		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Palacio Real-Calpi	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Sabiduría ecológica tradicional	Conocimientos y usos tradicionales de plantas, animales y minerales	
Breve reseña		
<p>La comunidad de Palacio Real aprovecha al máximo las especies nativas de la zona para sus cultivos y actividades de la vida cotidiana, sus pobladores han ido aprendiendo la función y</p>		

beneficios de cada planta que la madre naturaleza se encarga de producir a través de los diferentes procesos biológicos. Aunque también cuentan con especies introducidas con excelentes propiedades para su aprovechamiento.

4. DESCRIPCIÓN

Los habitantes de Palacio Real consideran importantes a las siguientes plantas de acuerdo a sus propiedades:

La cabuya: cactus perteneciente a la familia de las agavaceae usado como lindero entre un terreno y otro, sirve de alimento para el ganado y humanos pero para este último se extrae una bebida natural del penco maduro de la cabuya conocida como chaguarmishqui (término kichwa que significa dulce de cabuya) con una serie de procedimientos conocidos por los indígenas. Antiguamente servía de jabón y remedio para el reumatismo. Según las necesidades los pobladores han ido aprovechando las bondades de esta planta, las puntas de la cabuya servían como aguja con hilo incorporado que no es más que la fibra propia de la planta y listos para coser, aun elaboran las sogas o cuerdas de cabuya cuyo proceso consiste en secar los pencos, extraer la fibra y luego empezar a envolver varias fibras de acuerdo al grosor requerido, también elaboran artesanías con la fibra procesada.

El zigzig: sirve de alimento para el ganado, lo usan como lindero de los cultivos, los niños aún mantienen la tradición de hacer las cometas o papelotes con la caña o huso (llamado también tuktuk), algunas mujeres indígenas todavía aprovechan el huso como parte del wango que sirve para hilar la lana.

El chaguarquero: es una rama con la florescencia y fruto que crece verticalmente en el centro de la cabuya considerado como una madera muy resistente que antiguamente usaban en la construcción de las casas.

El Eucalipto: fue importado en 1865 por el presidente García Moreno, es un árbol maderable utilizado para la construcción de casas, la elaboración de muebles y como leña. También tiene propiedades medicinales por poseer una sustancia llamada eucaliptol que es usada por la industria médica para jarabes expectorantes y de forma casera en infusiones o cataplasmas.

El caumal: es una planta provista de un racimo de flores violetas que sirven de comida para los ovinos.

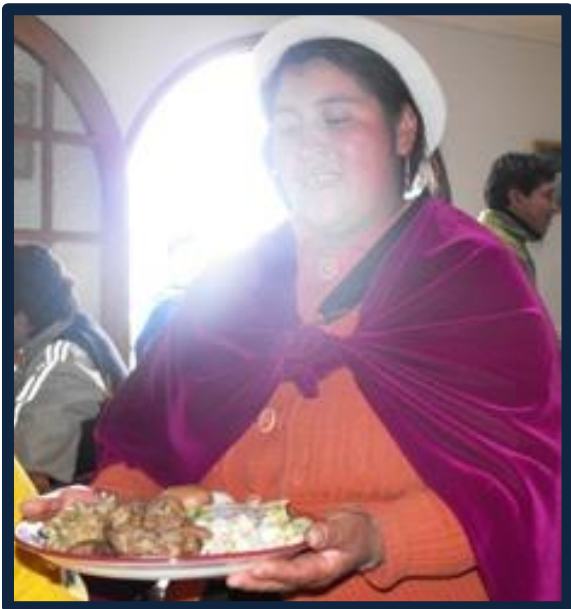
El quisquis: posee una flor amarilla que los comuneros utilizan como insecticida para evitar la peste, colocándolo dentro de las jaulas de los cuyes y evitar la enfermedad en esta especie.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El aprovechamiento de las plantas es ocasional de acuerdo a la época de cosecha o corte, depende mucho de la naturaleza y sus procesos biológicos
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Los beneficiarios directos de las propiedades de estas plantas son locales, por encontrarse dentro de ese territorio donde se desarrolla esta vegetación.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. María Tacuri	1 año	Administradora	Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak Kawsay	Calpi
Colectividades	Puruha Razurku	9 años	Venta de tours	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Colectividades	CORDTUCH	9 años	Coordinar el turismo comunitario	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los beneficios de las plantas que crecen de manera silvestre fueron transmitidos de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los familias de la comunidad han cambiado su manera de pensar frente a la conservación de esta tradición por ello les transmiten la importancia de estas plantas y usos a sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La conservación de estas plantas les ayuda a generar recursos económicos a través de la comercialización de algunas de ellas, además de obtener una fuente alimenticia para su ganado que les ha sido obsequiada por la madre naturaleza.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sabiduría ecológica tradicional de las plantas tiene una sensibilidad media al cambio, ya sea por las condiciones climáticas actuales o por el avance de la frontera agrícola y ganadera.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

Sra. María Tacuri	Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak Kawsay	-	Femenino	27 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Sabiduría ecológica de las plantas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sabiduría ecológica tradicional	Conocimientos y usos tradicionales de plantas, animales y minerales	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas				

g.- Fritada de llama del restaurante Sumak kawsay de Palacio Real

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Calpi	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Palacio Real		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 78°44'51.23S Latitud 1°37'32.61N Altitud: 3211m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Fritada de llama - Restaurante Sumak kawsay		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Palacio Real-Calpi	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	
Breve reseña		
<p>El proyecto Sumak Kawsay está integrado por 51 empleados (3 en cocina, 5 en guianza y 43 en artesanías), el emprendimiento comunitario ha permitido articular tanto los productos agrícolas que produce en la zona como la carne de llama para la preparación de algunos platillos muy</p>		

particulares y característicos. El restaurante ofrece al público en general exquisitos platos típicos con carne de llama, considerando que esta carne es uno de los alimentos más saludables debido a que contiene altos niveles de proteínas con bajo porcentaje de grasa y colesterol, ofreciendo así una seguridad alimentaria al ser humano. Cada familia integrante del proyecto tiene llamas que cuando están listas para la venta proveen al restaurante una vez por semana, para el faenamiento se considera a las hembras que ya no pueden tener crías y machos adultos.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Carne de llama

Aliños (cebolla, ajo y apio)

Sal al gusto

Ají criollo

Acompañado: de mote, papas, maduro y ensalada.

Preparación:

1. Lavar previamente la carne antes de su preparación, luego se aliña y se deja reposar por unos minutos.
2. Seguidamente a esto se debe cocinar la carne aproximadamente por una hora.
3. El mote remojado durante toda la noche también debe ser sometido al calor alrededor de una hora.
4. Luego se cocinan las papas, cuyo tiempo de cocción depende de la textura es decir si son suaves o duras.
5. Finalmente se fríe la carne alrededor de 15 minutos junto con los maduros.
6. Este plato está compuesto de una porción de fritada, papas, mote, maduro y ensalada de cebolla colorada con tomate, dependiendo del gusto también lo puede acompañar con ají criollo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Las personas que acuden a degustar de este plato típico lo hacen de forma continua los días domingos de 11:00 am a 15:00pm.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Los consumidores que visitan el restaurante, son de procedencia internacional y nacional los mismos que pagan un costo de \$6.00 por plato.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES/SOPORTES				

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. María Tacuri	9 años	Administradora	Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak Kawsay	Calpi
Colectividades	Puruha Razurku	9 años	Venta de tours	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Colectividades	CORDTUCH	9 años	Coordinar el turismo comunitario	Av. Canónigo Ramos y Miguel Ángel Jijón	Riobamba
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
	Padres-hijos	El arte culinario ha sido transmitido a través de las diferentes capacitaciones impartidas por la chef Susana Heredia que fue contratada por la comunidad.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
X	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
	Padres-hijos	Los conocimientos de los diferentes platos ofertados por el restaurante han sido transmitidos entre los miembros que conforman este proyecto turístico comunitario.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
X	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	
El restaurante Sumak Kawsay es un lugar muy relevante en la parroquia, debido a que la población local genera recursos para la sostenibilidad familiar a partir del expendio de productos propios de la zona y de la venta de los platos típicos en el restaurante cuyos ingresos son para beneficio de la comunidad.	

Sensibilidad al cambio		
	Alta	El restaurante se ha posicionado a nivel nacional e internacional gracias a la venta de platos típicos diferentes a la competencia es por ello que tiende a tener una sensibilidad baja siempre y cuando se vaya renovando.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES


Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. María Tacuri	Calle Simón Bolívar y Francia proyecto Sumak kawsay	-	Femenino	27 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Fritada de llama	Conocimientos y usos relacionados	Gastronomía	Gastronomía cotidiana

	con la naturaleza y el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
X	X		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE			
Inventariado por: Estefanía Cárdenas			
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano			
Registro Fotográfico: Ecuador a colores			

h.- Chicha de jora de la parroquia Flores

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Flores	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Centro de Flores		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 78°38'41"O Latitud 1°48'56 "S Altitud: 3158m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chicha de Jora		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Centro de Flores	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Indígena	Kichwa - Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	N/A	
Breve reseña		
<p>La chicha de jora ha sido una bebida ancestral que por años se la ha preparado en los diferentes pueblos de la serranía ecuatoriana cada uno de diferentes formas. Sin duda alguna este nombre resulta familiar para muchas personas, pero lo que probablemente no sabían es que la chicha de jora tiene un alto nivel de probióticos que ayudan a la flora intestinal. La leyenda atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora al inca Túpac Yupanqui, en tiempos en que las lluvias deterioraron los silos, provocando que los granos de maíz se fermenten.</p>		

Para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó la distribución de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero por algunas características desconocidas, se optó por desecharla. El relato cuenta que un indígena, sumido en un hambre total, hurgó entre la basura y encontró la sustancia desechada. La consumió y quedó sumido en una total embriaguez. A partir de ese momento, se descubrió el valor alcohólico del maíz fermentado. Tras ese origen humilde, la chicha de jora pasó a convertirse en la bebida predilecta de los grandes señores de la nobleza inca e incluso, se empleó para las ceremonias en honor a las vacas y apus. Actualmente mantiene su condición ceremonial en la sierra durante las representaciones alegóricas a las fiestas incaicas, y la bebida que llena los vasos ceremoniales es la chicha.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Agua.

Maíz de jora (maíz amarillo).

Cebada.

Clavo de olor.

Panela o azúcar al gusto.


Preparación:

1. En un tiesto o sartén tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente de 20 a 25 minutos.
2. En una olla grande hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.
3. Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar un poco más de agua y dejar hervir por una hora y media más.
4. Añadir la panela o azúcar al gusto una vez que se haya enfriado.
5. Colocarlo en una jarra o vasija de barro y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El consumo de esta bebida tradicional se lo hace ocasionalmente, también se usa durante pagos a la tierra por la producción de alimentos y otras actividades místico-religiosas del mundo andino y está presente en actividades diversas como en fiestas patronales y diversos tipos de reuniones populares.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Los consumidores que esta bebida son de procedencia local.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos				Entrada a	Calpi

				Palacio Real					
Colectividades	CORDTUCH		Organizadores de tours		Riobamba				
Colectividades	Operadora Puruhá Rasurco		Venta y operación de tours	Canónigo Ramos y,.....	Riobamba				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
X	Padres-hijos	Los conocimientos de esta bebida se han transmitido de generación en generación, es decir que todas las técnicas y saberes sobre la preparación se han transferido de padres a hijos ya que se sirven en las principales fiestas locales y en fiestas familiares.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	Los conocimientos son transmitidos en cada núcleo familiar, recuperándose el valor identitario de esta bebida que data desde la época incaica.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
La elaboración de esta receta oral contribuye a que se mantenga la tradición y costumbres de los antepasados a través del tiempo El consumir una bebida natural libre de colorantes y preservantes permite una buena salud en los pobladores y un rescate de las costumbres de las generaciones pasadas.									
Sensibilidad al cambio									
X	Alta	El alto consumo de bebidas procesadas como las colas u otras bebidas industriales está mermando poco a poco las tradiciones locales por lo tanto esta bebida tiene una sensibilidad alta al cambio.							
	Media								
	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
Manuel Quishpe		-	-	Masculino	-				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito					
Chicha de Jora		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía festiva					
9. ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos	Audio					
Peru.com									
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									

i.- Fritada de cerdo de la parroquia Licán

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Licán	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Fritadería El Descanso		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 78°42'23.44"O Latitud 1°39'5.57"S Altitud: 2932m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Fritada – Fritadería de Licán		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Fritadería El Descanso - Licán	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	
Breve reseña		
<p>Licán significa “Tomaré allí” o “Piedra pequeña”, antiguamente estaba organizado en ayllus y parcialidades como los Macají, Baliscán, entre otros, uno de los principales caciques fue Leandro Zapla.</p> <p>Esta sabrosa combinación es un claro ejemplo de sincretismo cultural entre la tradición culinaria</p>		

española, ya que el consumo de cerdo no se produjo en América hasta la colonia, y la indígena, pues esta comida no sería la misma sin sus acompañantes locales: mote (variedad de maíz de color blanco), plátano maduro, papas, encurtido (tomate y cebolla macerados con limón) y maíz tostado

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Carne de chanco cortado en trozos medianos (costillas y lomo)

Comino molido

Dientes de ajo (enteros y machacados)

Cebolla blanca cortada en trozos

Cebolla paiteña cortada en trozos

Agua

Orégano y culantro

Sal y pimienta al gusto

Ají criollo


Preparación:

1. Sazonar la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta.
2. Poner la carne de chanco, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua.
3. Entonces la carne se empieza a dorar y con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
4. En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada.
5. Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad				
	Anual	La afluencia a la Fritadería se realiza con una periodicidad continua de domingo a domingo.				
X	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Los clientes que visitan el restaurante, son de procedencia nacional ya que se encuentra en un punto estratégico, considerado como un intercambiador de transporte interprovincial.				
	Provincial					
	Regional					
X	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	N/A	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES/SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o	Dirección	Localidad

			actividad						
Individuos	Sra. Marlene Chávez	12 años	Propietaria del local	Panamericana Sur	Licán				
Colectividades	Cientes	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
X	Padres-hijos	Los conocimientos de este plato típico le han sido transmitidos desde su madre quién le transmitió todas las técnicas y procedimientos para su elaboración y uno que otro truquito que lo diferencie.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación, es decir que los saberes gastronómicos se han transferido de padres a hijos, es decir que la propietaria actual de la fritadería trabaja en conjunto con sus hijos.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
La fritadería reactiva la economía local, además que revitaliza un plato gastronómico consumido desde la época de la colonia, manteniéndose así las costumbres tradicionales vivo en la memoria viva de las actuales generaciones.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	La fritadería al dar un servicio de alimentación se enfrenta a cambios moderados ya que hoy por hoy los ávidos turistas y las autoridades competentes exigen calidad en la prestación de los servicios de alimentación.							
X	Media								
	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad					
Sra. Marlene Chávez	-	-	Femenino	-					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito						
Fritadería El Descanso	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana						
9. ANEXOS									
Textos	Fotografías	Videos	Audio						
	X								
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									



j.- Bizcochos de la parroquia Licto

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Licto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Panadería La Morenita		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 78°36'13.41" O Latitud 1°48'22.54" S Altitud: 2856m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Bizcochos - Panadería La Morenita		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Panadería La Morenita- Licto	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Hace treinta años se comenzó a producir los bizcochos en la parroquia Licto, actualmente se constituye en la gastronomía más representativa de la localidad, la elaboración es de forma artesanal. Los bizcochos han sido una tradición gastronómica para toda la población local y para la población riobambeña, siendo bocaditos muy apetecidos por grandes y chicos en el calor familiar. En la parroquia de Licto tienen un costo aproximado de 8 bizcochos por \$1.00 o 2 por \$0.25 ctvos</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes: Harina Huevos Azúcar Aceite Levadura Sal Mantequilla Preparación: 1. Batir la mantequilla con los huevos, añadir poco a poco la harina tamizada y mezclarla. 2. Formar una masa y si estuviera muy dura agregar unas cucharaditas de aceite y levadura. 3. Amasar bien, añadir los ingredientes restantes y luego extender sobre la tabla enharinada para proceder hacer los cortes de los bizcochos. 4. Luego colocarlos sobre las latas engrasadas respectivamente. 5. Finalmente se mete al horno de leña las latas con los bizcochos y se deja hornear por un tiempo aproximado de 3 a 5 horas dependiendo la cantidad.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia a la Panadería se realiza con una periodicidad continua, es decir que prestan sus servicios de domingo a domingo en horarios matutinos y vespertinos			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los clientes que visitan la panadería, son de procedencia local y provincial, debido a que los bizcochos se expenden en los principales mercados de la ciudad de Riobamba			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Araceli Gómez	12 años	Propietaria del local	S/N	Barrio central
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

	Padres-hijos	La preparación de los bizcochos empezó con la Sra. Fanny Gómez hace 35 años hermana de la Sra. Araceli Gómez quien continua con la tradición familiar. Es decir que los conocimientos y técnicas de esta receta se han transmitido entre hermanas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
X	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La elaboración de los bizcochos ha sido una transmisión desde el núcleo familiar de la actual propietaria, integrando a sus hijos en la actividad gastronómica tradicional.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La panadería reactiva la economía local y genera recursos propios para la familia Gómez. Además que recupera la identidad gastronómica local permitiéndole un reconocimiento gastronómico en la provincia y a nivel nacional por ser un receta oral preparada de forma artesanal.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La panadería se enfrenta a pocos cambios ya que el uso de energías amigables con el ambiente como lo es el horno de leña lo convierte en un referente local con gran aceptación.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Araceli Gómez	Barrio Central	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Panadería La Morenita	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas				

k.- Hornados del mercado La Merced

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Lizarzaburu	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Mercado la Merced		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
 		
Descripción de la fotografía: Hornados del Mercado La Merced		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>La historia del hornado empieza en el siglo XVI, según el chef Carlos Gallardo, de la Universidad de las Américas. Es un plato típico ecuatoriano, que nació de una tradición europea. En América no había cerdos, pero los españoles los trajeron, eran castellanos y negros.</p>		

En el siglo XVII, en los tradicionales hornos de leña se hacían allullas, bizcochos o pan. Pero había que aprovechar el calor, entonces las cocineras lo usaban para preparar carnes una de ellas era el cerdo. El origen del plato viene de un plato valenciano: el cochinillo, preparado en horno de leña. Uno de los sitios con más historia para este plato es Botín, en la calle madrileña de Cuchilleros, considerado el restaurante más antiguo del mundo

El hornado es un plato típico de la ciudad de Riobamba y de toda la serranía ecuatoriana, pero los que se sirven en el mercado La Merced son tan conocidos a nivel nacional e internacional por el carisma de las Sras. Vendedoras quienes elogian a los clientes para llamar la atención de cada uno de ellos, es un lugar tan popular que han llegado grandes personajes de la política nacional como presidentes, alcaldes ministros y artistas nacionales. Acá acuden también los migrantes con gran nostalgia para degustar de su comida favorita.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Un cerdo (adquirido en Ambato o Salcedo).

Dientes de ajo, machacados

Comino molido

Sal

Pimienta molida

Chicha de jora

Achiote

Preparación:


1. El proceso empieza llevando el cerdo al camal municipal de Riobamba para faenarlo, de ahí lo llevan a la casa donde se le saca toda la sangre, se lo lava bien y se deja que se ventile. Para luego secarlo bien.
2. Se le adoba al cerdo con ajo, comino, pimienta, achiote, y los truquitos del sabor propios de cada cocinera. Los condimentos se los prepara en una tina grande para adobar al cerdo y dejarlo reposar por unas horas.
3. Luego se coloca el chanco en una lata, y ahí se frota manteca, achiote y sal.
4. Para dorar al cerdo se calienta el horno de leña desde las 12:00 de la noche hasta las 2:00 de la mañana. Luego se lo lleva al horno hasta las 7:00 de la mañana para su debida cocción. Los tiempos de cocción varían dependiendo el tamaño del puerco si es pequeño requiere de 5 horas y si es grande de 7 horas.
5. Para acompañar este plato se requiere de mote el mismo que se cocina en leña durante toda la noche y de chiriucho que es una preparación de cebolla colorada, tomate, ají y chicha de jora.
6. Finalmente se sirve el plato colocando una porción de mote, hornado, lechuga y cririucho. Ají dependiendo el gusto del cliente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los consumidores de este plato acuden de manera continua debido a que los horarios de atención son de domingo a domingo de 8:00am a 17:00pm.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los clientes que visitan el local N° 16 en la Merced, son de procedencia

	Provincial	local, nacional e internacional. La aceptación de este plato es tan grande que los migrantes solicitan que se envíen chanchos enteros a España e Italia.							
	Regional								
	Nacional								
X	Internacional								
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición					
E1	N/A	N/A	N/A	N/A					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición					
H1	N/A	N/A	N/A	N/A					
5. PORTADORES/SOPORTES									
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad				
Individuos	Sra. Flor Escudero	22 años	Propietaria del local	Calle Colón y Guayaquil	Barrio La Merced				
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
X	Padres-hijos	La transferencia de los conocimientos y técnicas de este plato típico le fueron transmitidos de su madre quién inicio el negocio hace 45 años y la que le enseño la preparación del hornado.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	La elaboración de esta receta oral se está transmitiendo de generación en generación entre padres a hijos para mantener viva la memoria gastronómica.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
La picantería en una fuente de recursos para la familia y también dinamiza la economía local. Además recupera las costumbres de la época de la colonia quienes empezaron con la elaboración de esta receta oral patrimonial.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	La prestación de este servicio se enfrenta a un cambio medio, debido a que los clientes exigen mejor calidad del servicio y la competencia del negocio se innova cada vez poniendo locales exclusivos en sitios diferentes a un mercado.							
X	Media								
	Baja								
7. INTERLOCUTORES									

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad		
Sra. Flor Escudero	Calle Colón y Guayaquil	-	Femenino	40 años		
El comercio.com	-	-	-	-		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito			
Hornados del Mercado La Merced Local N° 16	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana			
9. ANEXOS						
Textos	Fotografías	Videos	Audio			
	X					
10. OBSERVACIONES						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE						
Inventariado por: Estefanía Cárdenas						
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano						
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas						

1.- Jugos con hielo del Chimborazo

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Lizarzaburu	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Mercado La Merced		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Jugos con hielo del Chimborazo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Esta tradición ha variado con el tiempo y la modernidad. Hace 20 años se expendían los famosos “rompenucas” o raspados de hielo con jugo. Se traían bloques de hielo del Chimborazo, a los cuales se les raspaba con un cepillo de acero y en un vaso grande se colocaba abundante granizo y jugo fresco de naranja, mora o naranjilla. Con la llegada de las neveras, el producto dejó de existir. “Lamentablemente esta hermosa tradición corre el riesgo de desaparecer porque Baltasar Ushca de 68 años es el último hielero del Chimborazo y del país”, él ha sido el encargado de entregarles desde los 7 años que empezó con esta actividad, en la actualidad aún les entrega 4 bloques de hielo para la semana cada uno tiene un costo de \$ 5,00 el mismo que es entregado a las 7:00 de la mañana los días sábados y a la 13:00 pm pasa</p>		

cobrando por el producto entregado. Cada bloque está cubierto por dos capas de paja de páramo que son metidas inmediatamente a una nevera para que no se derrita por las altas temperaturas ambientales que genera el calentamiento global.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Mora

Tomate de árbol

Naranjilla

Coco

Hielo del Chimborazo (bloque de hielo envuelto en paja)


Preparación:

1. Comprar en el mercado diferentes frutas seleccionadas para los jugos.
2. Lavar las frutas y cocinar para eliminar los residuos de químicos que quedan en las frutas.
3. Preparar cada jugo con agua destilada y azúcar
4. Finalmente se sirve la bebida en un vaso de cristal y si el cliente solicita el hielo del Chimborazo se le agrega una pequeña cantidad que es raspada del bloque con un desarmador metálico.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que los propietarios atienden de domingo a domingo en un horario de 7:00am a 16:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los clientes que acuden a degustar de estos jugos son nacionales y extranjeros, quienes desean conocer y probar los deliciosos jugos hechos con hielo del Chimborazo, el costo de cada vaso de jugo varía dependiendo la temporada de la fruta hay desde \$1.00 - \$0.70 y \$0.60 ctvs.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Rosita Almache	años	Propietaria del local	Calle Colón entre Guayaquil y Olmedo	Barrio La Merced
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A

Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La propietaria actual es la tercera generación que mantiene la tradición de preparar los jugos, todo los conocimientos sobre la elaboración de estas bebidas se las transmitió su madre quien a la vez aprendió también de su mamá.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de los saberes culinarios de esta bebida corre el riesgo de desaparecer debido a que los hijos de los actuales propietarios tienen profesiones distintas a las del negocio familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El local de jugos en una fuente de recursos para la familia y también dinamiza la economía local. Además de ser un atractivo único y característico de la provincia le da un valor identitario que atrae a propios y extraños por ser una bebida tradicional elaborada con hielo extraído del nevado Chimborazo por el último hielero como se le conoce a Batalzar Usca un artesano que mantiene viva esta costumbre ancestral.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Este local de jugos tiene una sensibilidad alta al cambio, por que el producto característico que es el hielo del Chimborazo es entregado por un hombre que ya tiene una edad avanzada sin sucesor, además los costos del producto no justifica el gasto que hace. Otro punto desfavorable es que los hijos de la propietaria tienen otro tipo de profesión y tal vez no continúen con la tradición.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rosita Almache		Calle Colón entre Guayaquil y Olmedo	-	Femenino	62 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Jugos con hielo del Chimborazo del Local N° 9		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					



m.- Jugos de sal del salón Doña Luna

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Lizarzaburu	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Salón Doña Luna		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Jugos de sal del salón Doña Luna		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
La tradición de los jugos de sal ha sido una tradición propia de la ciudad de Riobamba, han sobrevivido a través de los tiempos.		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes: 2 Huevos Jugo de carne de res Cebolla blanca picada Cilantro picado Limón					
Preparación: 1. Se coloca 2 huevos en un sartén y medio se los fríe hasta el punto que queden tibios. 2. Luego se coloca en un vaso el picadillo de cebolla blanca con cilantro, donde se procederá a colocar los huevos y el jugo de carne de res (cocinado en las primeras horas de la mañana). 3. Luego se bate todos los ingredientes del vaso para integrarlos. 4. Finalmente se sirve con limos y ají dependiendo del gusto del cliente.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia es de manera continua debido a que los propietarios atienden de domingo a domingo en un horario de 8:00am a 16:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los clientes que acuden a degustar de estos jugos son nacionales y extranjeros, quienes desean conocer y probar esté preparado muy peculiar, el costo de cada jugo de sal es de \$1.50			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Luz Luna	60 años	Propietaria del local	Calle Colón entre Guayaquil y Olmedo	Barrio La Merced
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	El propietario actual es la tercera generación que mantiene la tradición todos los conocimientos sobre la elaboración de este plato se lo transmitió su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Al ser un negocio familiar los propietarios actuales han decidido transmitir los conocimientos a sus hijos e involucrarlos desde pequeños en la actividad y mantener esta tradición culinaria.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El local de jugos en una fuente de recursos para la familia y también dinamiza la economía local. Además de ser un atractivo único y característico de la provincia que atrae a propios y extraños porque sienten curiosidad por los famosos jugos de sal. Esta receta oral le da un valor identitario al cantón por lo que es indispensable mantener su preparación en la memoria viva de los visitantes.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	A pesar de ser considerada como una buena hueca gastronómica la sensibilidad al cambio es media debido a que las exigencias de los actuales consumidores son mayores y desean un mejor servicio en cuanto a la presentación higiénica de los locales de alimentos.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Luis Arellano		Calle Colón entre Guayaquil y Olmedo	-	Femenino	62 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Jugos de sal del salón Doña Luna		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Mauro Miranda					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					

n.- Tortillas de papa con chorizo del salón Doña Luna

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Lizarzaburu	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Salón Doña Luna		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
 		
Descripción de la fotografía: Tortillas de papa con chorizo del salón Doña Luna		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las tortillas son un plato muy apetecido por propios y extraños, se lo puede encontrar en toda la región sierra, cada localidad tiene una forma muy peculiar de acompañar el plato para el deguste de los visitantes.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes

Papas peladas y cortadas en trozos medianos

Aceite

Cebolla blanca picada finamente

Achiote molido

Queso desmenuzado o rallado

Sal al gusto


Preparación

1. Hervir las papas con agua y sal hasta que estén suaves.
2. Calentar el aceite a temperatura media y preparar un refrito con la cebolla y el achiote, cocinar hasta que las cebollas estén suaves por aproximadamente cinco minutos.
3. Luego aplastar las papas hasta obtener una masa suave.
4. Agregar el refrito de cebolla y sal al puré de papas y mezclarlo bien.
5. Cubrir la mezcla de papas y deje reposar a temperatura ambiente.
6. Formar bolas pequeñas con la mezcla de papas, para luego hacer un hueco en la mitad de cada bola y rellenarlo con queso.
7. Aplastar las bolas hasta que tengan forma de tortillas gruesas y dejarlas reposar hasta la hora de cocinarlas.
8. Finalmente se deben cocinar las tortillas en una parrilla plana o una sartén caliente hasta que estén doradas por ambos lados.
9. Se Sirve los llapingachos con huevo frito, salsa de maní, chorizo, curtido de tomate y cebolla, arroz, tajás de aguacate y ají criollo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia tiene una periodicidad continua debido a que los propietarios atienden de domingo a domingo en un horario de 8:00am a 16:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los clientes que acuden a degustar de estos jugos son nacionales y extranjeros, quienes desean conocer y probar esté preparado muy peculiar, el costo de cada jugo de sal es de \$1.50			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Luz Luna	60 años	Propietaria del local	Calle Colón entre Guayaquil y Olmedo	Barrio La Merced

Colectividades	Cientes	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
X	Padres-hijos	El propietario actual es la tercera generación que mantiene la tradición gastronómica, todos los conocimientos y técnicas sobre la elaboración de este plato se lo transmitió su madre.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	Al ser un negocio familiar los propietarios actuales han decidido heredar los conocimientos a sus hijos e involucrarlos desde pequeños en la actividad y mantener esta tradición culinaria.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
El local de jugos en una fuente de recursos para la familia y también dinamiza la economía local. Además de ser una costumbre gastronómica propia de la serranía ecuatoriana.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	A pesar de ser considerada como una buena hueca gastronómica la sensibilidad al cambio es media debido a que las exigencias de los actuales consumidores son mayores y desean un mejor servicio en cuanto a la presentación higiénica de los locales de alimentos.							
X	Media								
	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
Sr. Luis Arellano		Calle Colón entre Guayaquil y Olmedo	-	Femenino	62 años				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito					
Tortillas de papa con chorizo del salón Doña Luna		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana					
9. ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos	Audio					
		X							
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									

o.- Tortillas de papa con caucara del restaurante “Doña Magolita”

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Restaurante “Doña Magolita”		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Tortillas de papa con caucara- Restaurante “Doña Magolita”		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las tortillas de papa a más de ser un delicioso y muy apetecido por los turistas locales y regionales, son una fuente rica de nutrientes por la combinación de ingredientes, cada expendedora tiene sus truquitos del sabor y formas especiales de acompañar este plato para el</p>		

deguste de los visitantes.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

Papas peladas y cortadas en trozos medianos
 Aceite
 Cebolla blanca picada finamente
 Cilantro picado finamente
 Achiote molido
 Queso desmenuzado o rallado
 Sal al gusto
 Lechuga picada
 Carne de res (carne de la parte de las costillas)



Preparación

1. Se debe hervir las papas con agua y sal hasta que tengan una consistencia suave.
2. Calentar el aceite a temperatura media y preparar un refrito con la cebolla y el achiote, cocinar hasta que las cebollas estén suaves por aproximadamente cinco minutos.
3. Luego aplastar las papas hasta obtener una masa suave.
4. Agregar el refrito de cebolla y sal al puré de papas y mezclarlo bien. Adjuntar también el cilantro picado.
5. Cubrir la mezcla de papas y dejar reposar a temperatura ambiente.
6. Formar bolas pequeñas con la mezcla de papas, para luego hacer un hueco en la mitad de cada bola y rellenarlas con el queso.
7. Después conviene aplastar las bolas hasta que tengan forma de tortillas gruesas y dejarlas reposar hasta la hora de freírlas.
8. Finalmente se fien al carbón las tortillas con un poco de achiote, en una bandeja de metal hasta que están doradas por ambos lados.
9. Se sirve las tortillas con huevo frito, salsa de maní, caucara (carne de res de parte de las costillas sazonada y cocinada de 2 a 4 horas), curtido de tomate y cebolla, lechuga y ají criollo al gusto.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La afluencia al restaurante tiene una periodicidad continua de acuerdo a los horarios de atención es decir de lunes a sábado de 18:00 pm a 20:00 pm.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Los consumidores de este plato son personas locales, nacionales e internacionales, debido a que cerca del establecimiento se halla una hostel.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES/SOPORTES				

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad				
Individuos	Sra. Magdalena Sánchez	17 años	Propietaria del local	Calle Veloz y Almagro esquina	Barrio Villa María				
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
	Padres-hijos	Los conocimientos de este plato típico los aprendió viendo a una conocida que preparaba para la casa y ha ido mejorando la receta por iniciativa propia, permitiendo que la tradición culinaria se vaya reproduciendo y reinventándose al mismo tiempo.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
X	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	La preparación de este plato se lo está enseñando a toda su familia quienes están inmersos en el negocio, como lo son sus hijos y nietos. Es decir que la transmisión de conocimientos es de padres a hijos.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Activa la economía local y genera los principales ingresos para el sustento familiar.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	El restaurante presenta una sensibilidad baja al cambio por que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia, además la propietaria siempre está innovando el local para una mejor prestación del servicio.							
	Media								
X	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
Sra. Magdalena Sánchez		Calle Veloz y Almagro esquina	-	Femenino	-				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito					
Tortillas de papa con caucara		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana					
9. ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos	Audio					
		X							
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									

p.- Yaguarlocro del restaurante “Doña Magolita”


ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Restaurante “Doña Magolita”		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 0°3'36" O Latitud 1°41'46" S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
 		
Descripción de la fotografía: Yaguarlocro- Restaurante “Doña Magolita”		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
El yaguarlocro ha sido un plato tradicional de la serranía ecuatoriana, hecho a base de las tripas de borrego y su sangre coagulada preparada de una forma muy especial.		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes		

Menudo de borrego (tripas de borrego) Sangre de borrego Papas peladas y picadas en cuadros Maní tostado y licuado con leche Cebolla blanca picada y culantro picado Orégano Dientes de ajo molido Pimienta Aceite Preparación 1. Lavar las tripas voltear las al revés y abrirlas. Luego colocar todo el menudo en un recipiente sin agua, agregar el jugo de los limones y hojas de hierba buena. 2. Refregar bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego colocar en la olla de presión hasta que esté suave. 3. Retirar el menudo del caldo y picarlo bien pequeño. En una olla grande debe hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. 4. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añadir el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y dejar cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo. 5. Finalmente se sirve yaguarlocro como una sopa acompañada de sangre coagulada frita con aguacate, un curtido de cebolla colorada y tomate.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia al restaurante es de forma continua los días sábados de 18:00 pm a 20:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas locales, nacionales e internacionales, debido a que cerca del establecimiento se halla una hostel.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Magdalena Sánchez	17 años	Propietaria del local	Calle Veloz y Almagro esquina	Barrio Villa María

Colectividades	Cientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Los conocimientos de este plato típico los aprendió viendo a una conocida que preparaba para la casa y ha ido mejorando la receta por iniciativa propia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La preparación de este plato se lo está enseñando a toda su familia quienes están inmersos en el negocio, como lo son sus hijos y nietos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera los principales ingresos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El restaurante presenta una sensibilidad baja al cambio por que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia, además la propietaria siempre está innovando el local para una mejor prestación del servicio.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Magdalena Sánchez		Calle Veloz y Almagro esquina	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Yaguarlocro	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		

	X		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE			
Inventariado por: Estefanía Cárdenas			
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano			
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas			

q.- Seco de chivo del restaurante “Doña Magolita”

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Restaurante “Doña Magolita”		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Seco de chivo- Restaurante “Doña Magolita”		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
El seco de chivo es un platillo que se lo puede encontrar tanto en la región sierra como en la costa, la preparación en cada región varía pero el sabor es inigualable como dirían los ecuatorianos.		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes		
Carne de chivo (o carne de borrego)		

Aceite
 Cebolla paiteña
 Tomates pelados y sin semillas
 Pimientos
 Cubito de concentrado de costilla
 Zumo de naranjillas
 1 manojo de culantro
 1 taza de cerveza
 Arroz
 Aguacate
 Zumo de limón
 Para acompañar: una porción de arroz, papas cocinadas, aguacate, rodajas de tomate y ají criollo

Preparación

1. Se debe limpiar y cortar la carne de chivo o borrego en cuadrados grandes.
2. En una olla grande con varias cucharitas de aceite, refreír la cebolla paiteña cortada, los tomates, los pimientos cortados y el cubito de concentrado de costilla.
3. Luego agregar la carne y removerla constantemente, con la ayuda de una cuchara de madera para obtener una cocción pareja.
4. Seguidamente a esto verter a la preparación anterior el zumo de las naranjillas y el culantro picado, dejar cocer a fuego lento hasta que la carne se suavice, agregando poco a poco la cerveza.
5. Cortar el aguacate en cubos o rodajas para acompañar al momento de servir.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que acuden a degustar de este plato lo hacen de manera continua según los horarios de atención es decir los sábados de 10:00 am a 13:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	La mayoría de las personas que visitan el restaurante son locales, debido a que este plato solo lo prepara una vez a la semana en un horario diurno y por ello solo acuden a degustar quienes ya conocen el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Magdalena Sánchez	17 años	Propietaria del local	Calle Veloz y Almagro	Barrio Villa

				esquina	María				
Colectividades	Cientes	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
	Padres-hijos	La propietaria cuenta que aprendió a preparar este plato viendo la receta en un libro de cocina pero cada día ha ido perfeccionando la preparación del seco de chivo.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
X	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	La preparación de este plato se lo está enseñando a toda su familia quienes están inmersos en el negocio, como lo son sus hijos y nietos.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Activa la economía local y genera los principales ingresos para el sustento familiar.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	El restaurante presenta una sensibilidad baja al cambio por que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia, además la propietaria siempre está innovando el local para una mejor prestación del servicio.							
	Media								
X	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
Sra. Magdalena Sánchez		Calle Veloz y Almagro esquina	-	Femenino	-				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito					
Seco de chivo		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana					
9. ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos	Audio					
		X							
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									

r.- Ceviche de chochos de Doña Aidita en villa María

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Ceviches Doña Aidita		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Ceviche de chochos - Doña Aidita		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>El ceviche de chochos o cevichocho es uno de los platos favoritos de los riobambeños y de las personas que visitan este hermoso cantón, se lo puede encontrar en algunas ciudades del Ecuador, pero el ceviche riobambeño tiene un lugar distintivo en la gastronomía de la región, con el pasar de los tiempos se lo ha ido modificando; en sus inicios solo se servía chochos con cuero u orejas de chanco, el jugo de tomate, canguil, curtido de cebollas con tomate y ají criollo, hoy por hoy se lo combina con pollo o con chicharrón, mote, canguil, maíz tostado,</p>		

chifles y ají criollo hecho de chochos (considerado como el ají suave) y el ají rocoto (considerado como el ají fuerte o bravo como comúnmente se lo conoce) dependiendo de los gustos del consumidor.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

Chochos (chochos con cáscara o pelados)

Zumo de limón

Cebolla paiteña colorada picada finamente (corte pluma)

Tomate de carne picado

Cilantro picado finamente

Jugo de tomate de carne

Aceite (de preferencia aceite de oliva)

Sal al gusto

Cuero de chanco en achiote (u orejas de chanco bañadas en achiote)

Para acompañar: chifles, maíz tostado o canguil y ají criollo

Preparación


1. Se remojan los chochos secos durante dos días y se los cocina aproximadamente por 3 horas dependiendo la cantidad.
2. Una vez cocinados se los pone a remojar aproximadamente por diez días para quitarle al amargo es decir hasta que salga toda la sustancia tóxica llamada alcalina.
3. Después de este proceso están listos para ser consumidos con cáscara y sin ella.
4. Para tener el jugo base para el ceviche se cosen algunos tomates de carne por dos horas con uno que otro truquito del sabor y se procede a licuarlos para después pasar por un cernidor o colador.
5. Luego se cocina el cuero de chanco (y orejas) por un lapso de cinco minutos en una olla de presión, seguidamente a esto se lava con agua caliente, se deja destilar para proceder a cortarlos en pequeños cuadros y bañarlos en aceite achotado.
6. Finalmente se sirve los chochos pelados en un plato, donde le agregan el jugo de tomate, unos pedacitos de cuero, recubriendo con el curtido de cebolla, tomate y culantro y luego le acompañan con maíz tostado, chifles, y ají al gusto si así lo prefiere el cliente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Quienes degustan de este ceviche acuden de manera continua al local durante las mañanas de lunes a viernes de 08:00 am a 15:00 pm.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Los consumidores de este plato son personas locales y nacionales sobre todo de la región sierra donde hay mayor aceptación.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Aída Pumagualle	26 años	Propietaria del local	Calle Loja y José de Orozco	Barrio Villa María
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Aprendió a preparar este plato viendo a una vecina que vendía ceviche de chochos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La preparación del ceviche se lo está enseñando a sus hijas para que continúen con la tradición y el negocio.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera ingresos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio porque al encontrarse el local en un espacio abierto como es el parque no puede prestar el servicio al cien por ciento, de acuerdo a los estándares de calidad que se exige a los que expenden alimentos.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Aída Pumagualle		Calle Loja y José de Orozco	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Ceviche de chochos		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

	el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE			
Inventariado por: Estefanía Cárdenas			
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano			
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas			


s.- Cuy con papas del Asadero Cristo Rey

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Asadero Cristo Rey		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Cuy con papas - Asadero Cristo Rey		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las papas con cuy ha sido un plato típico muy tradicional de la sierra, arraigado en las comunidades indígenas quienes lo preparaban exclusivamente en días festivos, sin embargo la interculturalidad que existe en nuestro país ha permitido que el gusto por este plato se expanda a los paladares de propios y extraños y que lo degusten de manera cotidiana.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes Cuy (compra espécimen en el mercado Nueva Esperanza de Riobamba)		

Aliños (ajos, cebollas y sal) Cebolla blanca picada finamente Papas Preparación <ol style="list-style-type: none"> 1. Se debe matar al cuy para luego pelarlo con agua hervida y sacar todos sus órganos internos. 2. Siguiendo con el proceso se aliña al cuy con el preparado previamente elaborado y se lo deja reposar por toda la noche. 3. Después se lo pone en un asador de carbón y durante una hora se lo somete al calor haciéndolo girar para que se dore y se cocine por todos los lados. 4. Finalmente se lo sirve despresado con papas enteras cocinadas y una salsa a base de cebolla blanca y por supuesto que no debe faltar el ají criollo. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Al local acuden los clientes de manera continua de martes a domingo de 09:00 am a 14:00 pm. Los clientes pagan alrededor de \$3.00 por una presa y \$12.00 a \$16.00 por un cuy entero dependiendo del tamaño.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas de la provincia, quienes acuden a degustarlo.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. María Quispe	7 años	Propietaria del local	Calle Mariana de Jesús y Venezuela esquina	Barrio
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Su mamá le enseñó a preparar el cuy y los aliños cuando era adolescente y residía en Penipe.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La elaboración de este plato se lo está enseñando a sus hijos para que continúen con el negocio.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera ingresos para el sustento familiar. Rescata una tradición gastronómica propia de las culturas ancestrales quienes degustaban estas recetas en épocas festivas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las generaciones actuales tienen preferencia por los nuevos sabores fusionados de otros países y que son publicitados en el nuestro.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. María Quispe		Calle Mariana de Jesús y Venezuela esquina	-	Femenino	39 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Cuy con papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					

t.- Tortillas en piedra de las Señoras Alarcón

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Veloz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Tortillas de las Señoras Alarcón		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Tortillas en piedra de las Señoras Alarcón		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las tortillas de piedra han sido una tradición en ciertos lugares de la sierra y una delicia para el paladar porque rememoran la cocina de nuestros ancestros precolombinos, las propietarias de este negocio cuentan que son la cuarta generación que continúa con esta tradición gastronómica es decir que su negocio tiene 90 años de funcionamiento. Las tortillas en piedra son a base de maíz y queso que se las cose en una piedra volcánica caliente, la misma que le da un sabor inigualable satisfaciendo así los paladares de propios y extraños.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes

Harina de maíz

Manteca de chanco

Queso fresco

Cebolla blanca picada

Achiote

Agua

Sal al gusto



Preparación

1. Colocar en un recipiente lo suficientemente grande la harina de maíz cernida con la manteca de chanco.
2. Sobre esto poner el agua hirviendo con sal y amasar para unir bien los ingredientes aproximadamente por una hora.
3. El queso se desmenuza para mezclarlo con la cebolla blanca picada y adjuntarle un poco achiote.
4. Luego se debe poner en la palma de la mano un pedazo de masa y adelgazarla dejándola muy fina haciendo un hoyo en el centro para colocar el queso, seguidamente a esto se debe doblar la masa tapando el relleno y dar la forma a la tortilla.
5. Una vez que están hechas todas las tortillas se las acomoda en la piedra previamente engrasada con manteca o aceite y se las debe asar por ambos lados hasta que estén doraditas en un lapso de tiempo de 15 minutos.
6. Finalmente se sirve las tortillas calientitas al cliente acompañadas de un ají criollo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua es decir los días sábados y domingos de 09:00 am a 19:00 pm. Los clientes pagan alrededor de \$1.00 por las 5 tortillas y por unidad al costo de 0.20 ctvs.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas de la provincia, quienes acuden a degustarlo.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
7. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Noemí Garrido	90 años	Propietaria del local	Calle Primera constituyente y	Barrio Villa María

				Loja					
Colectividades	Cientes	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
X	Padres-hijos	Las hermanas Alarcón aprendieron desde su mamá la elaboración de las tortillas de piedra, desde los ingredientes, preparación y cocción.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	Las actuales propietarias les están enseñando a sus hijos la elaboración de las tortillas, para mantener en el tiempo el negocio familiar.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
8. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Revaloriza la identidad cultural de los pueblos locales que se han ido sincretizando unos con otros por la migración interna.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio, debido a la gran aculturación que sufre el país, diariamente es bombardeo por un marketing publicitario que promueve el consumo de comida rápida.							
X	Media								
	Baja								
9. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
Sra. Noemí Garrido		Calle Primera constituyente y Loja	-	Femenino	58 años				
10. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito					
Tortillas en piedra de las Señoras Alarcón		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana					
11. ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos	Audio					
		X							
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									



u.- Chicha de Remolacha

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Veloz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Tortillas de las Señoras Alarcón		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
 		
Descripción de la fotografía: Chicha de Remolacha		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Esta tradición ha sido un negocio familiar que tiene 90 años en el mercado y se ha transmitido de generación en generación, siendo en la actualidad la cuarta generación quienes siguen con la tradición culinaria, la chicha de remolacha no es muy común pero las propiedades que se le atribuyen son elementales como; laxante por lo que combate el estreñimiento y las molestas hemorroides, también es un buen remedio para mejorar la función hepática y para las</p>		

infecciones en la vejiga urinaria.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes Remolacha Condimentos dulces (canela, clavo de olor entre otros) Panela Agua Preparación 1. Colocar en un recipiente las remolachas y lavarlas. 2. Licuar las remolachas y colocarlas en una olla para la debida cocción junto con los condimentos dulces y la panela. 3. Se debe dejar enfriar la preparación para luego pasarla por un cedazo y está lista para ser consumida.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua es decir los sábados y domingos de 09:00 am a 19:00 pm. Los clientes pagan \$0.50 ctvs. por cada vaso de chicha.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas de la provincia, quienes acuden a degustarlo.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Cecilia Vera	90 años	Propietaria del local	Calle Primera constituyente y Loja	Barrio Villa María
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración de esta suculenta bebida los aprendió de su bisabuela.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La propietaria quiere mantener viva la tradición, es por ello que les ha enseñado a sus hijos la preparación de esta bebida y espera que continúen con la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Rescata la valoración de las bebidas tradicionales de la serranía ecuatoriana.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La chicha de remolacha presenta una sensibilidad alta al cambio, el poco apoyo gubernamental para la difusión de esta ha hecho que exista una mínima preferencia por las generaciones presentes quienes prefieren bebidas procesadas.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Cecilia Vera		Calle Primera constituyente y Loja	-	Femenino	61 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Chicha de remolacha		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					


v.- Chicharrones Cisneros

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Chicharrones Cisneros		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
 		
Descripción de la fotografía: Chicharrones Cisneros		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las vísceras han sido un plato muy apetecido desde tiempo muy remotos, en nuestro país se lo consume en la región sierra y costa en diferentes formas, además de ser un alimento muy nutritivo por ser ricas en proteínas aportan energía al cuerpo siempre y cuando se las consuma de manera equilibrada.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes Vísceras de chanco Aliños (cebolla, ajo y apio) Sal al gusto Para acompañar: mote, maduro frito y ají criollo Preparación <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprar las vísceras en el camal municipal de Riobamba, luego llevarlas a casa y lavarlas bien. 2. Aliñar las vísceras y dejarlas reposar por unas horas, siguiendo con el proceso se fríe en un sartén grande junto con los maduros. 3. El mote debe ser cocinado en las primeras horas de la mañana para la venta nocturna. 4. Finalmente se sirve el plato con una porción de mote, las vísceras picadas y un maduro frito hecho rodajas, si el cliente prefiere lo puede acompañar de ají criollo. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Quienes degustan de estas delicias lo hacen de forma continua, los días lunes, martes y jueves de 18:00 pm a 20:00 pm. Los clientes pagan alrededor de \$15.00 por bandeja.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Los clientes son generalmente de procedencia local.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Jorge Alberto Gavilánez	32 años	Propietario del local	Calle Natale Tormen y México	Barrio Bellavista
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración de este plato los transmitió su mamá.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La elaboración de este plato, se lo está enseñando a todos sus hijos y nietos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	El local presenta una sensibilidad alta al cambio debido a las condiciones de la prestación del servicio, la higiene del local y empleados.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Karla González		Calle Natale Tormen y México	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Chicharrones Cisneros		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					

w.- Morcillas del Restaurante Doña Ramonita

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Velasco	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Morcillas Doña Ramonita		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud0°3'36"OLatitud1°41'46"S Altitud:2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Morcillas del Restaurante Doña Ramonita		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las vísceras han sido un plato muy apetecido desde tiempo muy remotos, en nuestro país se lo consume en la región sierra y costa en diferentes formas, además de ser un alimento muy nutritivo por ser ricas en proteínas aportan energía al cuerpo siempre y cuando se las consuma de manera equilibrada. La dueña cuenta que es la segunda generación a cargo del negocio y que para la preparación le toma alrededor de dos días en terminar todo el proceso.</p>		

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

Varias tripas de puerco

limones sutiles

1 manojo de hierba buena

1 taza de aceite

Arroz

Varias hojas medianas de col blanca

1 taza de miel espesa de panela

cebolla paiteña mediana cortada en pluma

Pasas remojadas

Aliños (ajo, comino, orégano, sal molidos)


Preparación

1. Lavar la tripa cuidadosamente; voltearla, refregarla con sal y limón.
2. Reservar las gorduras. Restregar la tripa con hierbabuena y dejarla reposar en agua por más de una hora.
3. Luego cocinar el arroz, picar finamente la col y cocinarla. Seguidamente a esto se debe escurrirla.
4. Freír la cebolla, el pimiento picado y las especerías. Mezclar el arroz, la col y el refrito. Añadir las gorduras fritas y la miel. No se debe olvidar que el condumio es más de sal que de dulce. Luego incorporar las pasas.
5. Escurrir la tripa, rellenarla con el condumio y amarrar la morcilla en tres lugares.
6. Pincharla con un tenedor. Cocinar la morcilla troceada y separada del caldo.
7. El caldo está preparado a base de cebolla blanca picadas en cruz, menudencias de puerco lavadas con limón y sal (dentro de las menudencias esta los hígados, riñones y corazones), leche, sal y un poco de achiote
8. Finalmente se sirve las morcillas con un poco de mote y el caldo de menudencias.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Quienes degustan de estas delicias lo hacen de forma continua, los días lunes de cada semana de 17:30 pm a 20:00 pm. Los clientes pagan alrededor de \$1.50 por plato.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Los clientes son generalmente de procedencia local.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Ramona Issa	60 años	Propietaria del local	Calle Carabobo y Junín	Barrio
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración de este plato los transmitió su mamá.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La elaboración de la morcilla se lo está enseñando a todos sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las presentes generaciones están cambiando sus gustos por la comida rápida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Ramona Issa		Calle Carabobo y Junín	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Morcillas del Restaurante Doña Ramonita		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					

x.- Jucho

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Velasco	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Restaurante El Delirio		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2 FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Jucho		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía festiva	
Breve reseña		
Esta deliciosa bebida se prepara por motivo del carnaval considerado como una celebración que tiene dos corrientes opuestas pero complementarias que convierten en únicas a nuestras		

manifestaciones. Por una parte el carnaval mestizo de origen español y de alto contexto popular-religioso; y por otro, el Andino con el Pawcar Raymi que recrea aspectos cotidianos de la vida y el universo. Esta bebida se prepara con frutos que exclusivamente se dan entre los meses de enero a marzo como el capulí y el durazno se lo hace a nivel familiar y como propuesta gubernamental desde hace tres años como Jatun Jucho el más grande del mundo organizado por la Viceprefectura del GAD del Consejo Provincial.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

Duraznos

Capulí

Peras

Maicena

Condimentos dulces (canela, clavo de olor, pimienta dulce y anís estrellado)

Azúcar al gusto


Preparación

1. Lavar las frutas y sacar la corteza del durazno y peras, luego en una olla poner a hervir agua.
2. Agregar el capulí, los duraznos pelados, las peras peladas y cortadas en cuatro pedazos, la canela, el clavo de olor, la pimienta dulce, el anís y el azúcar, dejar hervir durante cinco minutos, (la cantidad de ingredientes depende del número de porciones a servir).
3. Luego agregar la maicena disuelta en agua y mecer constantemente hasta que se espese.
4. Finalmente se sirve el preparado caliente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Las personas que realizan el jucho lo hacen solo en época de carnaval es decir una vez al año.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los degustadores del jucho son personas locales y provinciales, la tradición es realizada por algunas familias y también por la entidad gubernamental que invita año tras año a degustar de esta bebida.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Pobladores	N/A	N/A	N/A	N/A

Instituciones	GAD del Consejo Provincial	3 años	Organizadores del Jatun Jucho	Calle Primera Constituyente y Carabobo	Restaurante el Delirio				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
X	Padres-hijos	Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración de esta bebida han sido de generación en generación.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida se ha pasado de padres a hijos, al igual que lo promueve una de las entidades gubernamentales en conjunto con las escuelas gastronómicas quienes tratan de rescatar estas recetas ancestrales.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Transmitir la receta oral a las nuevas generaciones rescatando las tradiciones culinarias de las pasadas generaciones quienes realizaban bebidas ricas en vitaminas y muy coloridas característica de una alegría cultural.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	Esta bebida tiene una sensibilidad media al cambio ya sea por las condiciones ambientales influenciadas por el volcán Tungurahua que afecta considerablemente a estos frutos quemándolos con la ceniza y que hay años en los que su producción es baja o por que la población está dejando a un lado estas tradición y opta por productos procesados.							
X	Media								
	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
-		-	-	-	-				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito					
JatunJucho		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía festiva					
9. ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos	Audio					
X		X							
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									


y.- Tortillas en piedra de la Vasija

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Velasco	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Tortillas de la Vasija		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Tortillas en piedra de la Vasija		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las tortillas en piedra han sido una tradición en ciertos lugares de la sierra y una delicia para el paladar porque rememoran la cocina de nuestros ancestros precolombinos, las propietarias de este negocio cuentan que las piedras para las tortillas son de origen volcánico traídas de la provincia de Tungurahua las mismas que las calientan con leña por dos horas antes de empezar a dorar las tortillas.</p>		

4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes Harina de maíz Manteca de chanco Queso fresco Cebolla blanca picada Agua Sal al gusto Para acompañar: ají con queso</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en un recipiente la harina de maíz cernida con la manteca de chanco, integrar los ingredientes y cocerlos por unos minutos en una paila grande con un poco de agua caliente con sal. 2. Luego dejar enfriar la masa y se procede a hacer bolitas de la masa. 3. El queso se desmenuza para mezclarlo con la cebolla blanca picada para ser el relleno de las tortillas 4. Siguiendo con el proceso se debe poner en la palma de la mano un pedazo de masa y adelgazarla y haciendo un hoyo en el centro se coloca relleno de queso. 5. Una vez que están hechas todas las tortillas se las acomoda en la piedra previamente engrasada y calentada por dos horas, con un poco de manteca se las debe asar por ambos lados hasta que estén doraditas en un lapso de tiempo de 5 minutos. 6. Finalmente se sirve las tortillas calientes acompañadas de un ají de queso. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen en un aperiodicidad continua de lunes a viernes de 16:00 am a 22:00 pm, mientras que los sábados a domingos de 12:00am a 24:00 pm. Los clientes pagan alrededor de \$1.00 por las 5 tortillas.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas de la provincia, además de contar con la presencia de migrantes que han viajado a EEUU, España, Madrid, Londres e Italia al igual que extranjeros que visitan la provincia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
7. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Rosita	38 años	Propietaria del	Calle Espejo y	Barrio

	Guamán		local	Circunvalación					
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
	Padres-hijos	La Sra. Yolanda Guanga y sus hermanas aprendieron la elaboración de las tortillas en piedra de su madre Rosita Guamán quien por iniciativa propia empezó con el negocio.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
X	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
	Padres-hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato no se han transmitido a la tercera generación tan solo a empleados que pueden continuar con la tradición.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
X	Otro								
8. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Permite rescatar las tradiciones ancestrales quienes utilizan elementos de la naturaleza para la preparación de sus alimentos.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio por que la continuidad del negocio puede culminar con las actuales dueñas, en vista de que sus hijos tienen profesiones distintas a las del negocio familiar y trabajan en ellas							
X	Media								
	Baja								
9. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
Yolanda Guanga		Calle Espejo y Circunvalación	-	Femenino	45 años				
10.ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito					
Tortillas en piedra de la Vasija		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana					
11.ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos	Audio					
		X							
10. OBSERVACIONES									
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE									
Inventariado por: Estefanía Cárdenas									
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano									
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas									


z.- Tripa mishqui del coliseo

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Velasco	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Las Tripitas del coliseo		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Tripa mishqui		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>La tripa mishqui es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana, cuyo conocimiento popular le atribuye poderes curativos como el alivio de las úlceras y endurecimiento del estómago, también dicen que es bueno para los mareos cuando va a viajar. La propietaria comenta que desde que comenzó el negocio la compra de las tripas de res lo hace en Mocha para luego traerlas a su casa en Riobamba.</p>		

4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes Tripas de res Aliños Achiote en polvo Sal al gusto Para acompañar: mote, papas cocinadas y ají criollo Preparación <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprar las tripas de res para luego abrirlas y lavarlas con abundante agua dejándolas escurrir por unos minutos. 2. Una vez escurridas las tripas las aliñan y les colocan el ají en polvo para dejarlas reposar por unos minutos. 3. Luego las tienden en las parrillas calientes a base de carbón por un cuarto de hora y proceden a cortar, las mismas que son sometidas nuevamente al calor por un lapso de tiempo de 5 a 10 minutos. 4. Finalmente se sirven las tripas con papas, mote y el delicioso ají criollo si así lo prefiere el cliente. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de lunes a sábados de 15:00am a 21:30pm. Los clientes pagan alrededor de \$1.50 a \$2.00 por plato.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas locales, de la provincia e internacionales incitados por la curiosidad de degustar este plato tradicional.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Graciela Uriarte	40 años	Propietaria del local	Calle Vicente Rocafuerte y José de Orozco	Barrio La Panadería
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A

Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La Sra. María y sus hermanos aprendieron la elaboración de la tripa mishqui de su madre doña Graciela quien a la vez aprendió de su abuela sobre esta preparación culinaria.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de este plato se lo están transmitiendo a todos los integrantes de la familia ya que es un negocio familiar y aspiran mantener la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de comidas rápidas.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Arias		Calle Vicente Roca fuerte y José de Orozco	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Las Tripitas del coliseo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					


aa.- Papas con cuero y choclo

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Velasco	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Picantería Carmita		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Papas con cuero y choclo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Las propietaria cuenta que sus clientes le han denominado a su negocio como las papas de la Carabobo. Este plato tiene una tradición de más de 50 años en el mercado siempre con la misma receta. La mayor afluencia es las fiestas del niño Rey de Reyes, Carnaval y las Fiestas de Riobamba.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes Cuero de chanco Choclo desgranado Papas peladas Cebolla blanca picada Maní Leche Achiote Mantequilla Para acompañar: salsa de cebolla blanca y ají criollo Preparación 1. Se debe cocinar el choclo desgranado sin sal y las papas en distintas ollas. 2. Luego cocinar el cuero sin sal por unas tres horas. 3. Para acompañar se debe preparar una salsa de cebolla blanca con leche, maní, un poco de achiote, mantequilla y sal al gusto. 4. Finalmente se sirve las papas, con choclo, unos pedazos de cuero y rosea sobre ellos un poco de salsa y si el cliente prefiere puede agregar ají criollo.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de lunes a sábado de 16:00 am a 21:00 pm. Cada plato tiene un costo de 2.00			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas locales, provinciales e internacionales.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Carmen Jara	50 años	Propietaria del local	Calle Carabobo y Veloz	Barrio
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La Sra. Carmen aprendió a preparar este plato por su madre,			

	Maestro-aprendiz	quien también le recomendó que le enseñara a su hija quien le ha ayudado en el negocio desde hace 30 años.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato no se han transmitido a la tercera generación ya que han desarrollado habilidades en las profesiones que han estudiado distintas a las del negocio familiar.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
X	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio por que la continuidad del negocio puede culminar con las actuales dueñas, en vista de que sus hijos tienen profesiones distintas a las del negocio familiar y trabajan en ellas		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Susana Espinoza	Calle Espejo y Circunvalación	-	Femenino	45 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Picantería Carmita	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas				


bb.- Helado bombón

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Heladería		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Helado bombón		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
La heladería empezó desde el año de 1955 a cargo del Sr. Favio Cristelot de descendencia italiana ya que su abuelito vino al Ecuador e hizo familia en nuestro país, actualmente el propietario tiene 95 años y fue quien trajo la receta italiana del helado.		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes Leche Chocolate Azúcar					
Preparación 1. La preparación de los helados es una receta propia de la familia que no se puede difundir, los helados son hechos de manera artesanal.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de domingo a domingo de 9:30 am a 20:00 pm. El costo del helado bombón es de 0.50ctvos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Los consumidores de este helado son personas locales.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Favio Cristelot	59 años	Propietaria del local	Calle 10 de Agosto entre Espejo y 5 de Junio	Barrio La Merced
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El propietario trajo la receta del helado desde Italia, aprendiendo de familiares de su abuelo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la preparación de este helado lo ha			

	Maestro-aprendiz	transmitido a sus nietos, quienes tienen sus propias heladerías en la ciudad de Riobamba, también le ha enseñado a la Sra. Sara Solórzano empleada que labora por 21 años quien a su vez le ha enseñado la receta a su hijo.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a la nueva oferta de helados elaborados de forma empresarial por lo tanto sus costos son bajos y la diversificación del producto es mayor.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Sara Solórzano	Calle 10 de Agosto entre Espejo y 5 de Junio	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Helado Bombom	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas				


c.- Helados San Francisco

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Maldonado	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Helados San Francisco		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Helados de mora y taxo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>El nombre de la heladería es en honor a San Francisco, el propietario cuenta que empezó el negocio por iniciativa propia con sus primeros clientes que eran estudiantes del colegio San Felipe Neri y que aun acuden a degustar de los helados sobre todo en fiestas del colegio y de la ciudad cada uno de ellos convertidos en padres y abuelos con sus respectivos descendientes.</p>		

4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes Frutas: mora, taxo y coco Leche Chocolate Azúcar Agua Crema de leche					
Preparación 1. La preparación de los helados es una receta propia de la familia que no se puede difundir, pero se los hace de manera artesanal desde las 18:00pm a 23:00pm para la venta del día posterior.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de domingo a domingo de 6:00am a 18:00 pm. El costo por cada helado es de 0.25ctvos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este helado son personas locales y nacionales.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Lidia Camacho	45 años	Propietaria del local	Calle Primera Constituyente y José de Orozco	Barrio San Francisco
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Los propietarios aprendieron a preparar los helados por iniciativa propia que en sus inicios trataban día a día de mejorar la receta.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los propietarios de la heladería les han enseñado a sus hijos y nietos a preparar los helados.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio debido a que sus familiares están abriendo sucursales con algunos sabores de helados hechos en la matriz para mantener el mismo sabor, sin embargo las mejoras en la presentación del local principal ayudaría a mejorar la calidad del servicio.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Lidia Camacho		Calle Primera Constituyente y José de Orozco	-	Femenino	86 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Helados San Francisco		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					


dd.- Mojicón de la Panadería Kramel

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Velasco	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Panadería Kramel		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Mojicón		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>El mojicón ha sido un bocadillo muy tradicional de la ciudad de Riobamba que se remonta años atrás, era considerado como un postre de lonchera para la colación diaria de los niños. Actualmente su consumo es reducido pero aún se encuentra en las pequeñas tiendas de abarrotes y panaderías</p>		

4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes Harina de trigo Agua Huevos Levadura Panela					
Preparación 1. Integrar la harina con agua, el azúcar y la levadura, luego adjuntar las claras de huevo previamente batidas. 2. Luego de integrados los ingredientes se realiza una masa, después se corta en pedacitos y se los somete al calor hasta que se hagan los famosos bizcochos de agua. 3. Una vez hechos los bizcochos se los baña con miel de panela no muy caliente, se los deja enfriar y listos para consumirlos.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de lunes a sábados de 7:00am a 20:00pm, cada mojiçón tiene un costo de 0.20ctvos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Los consumidores de este bocadito dulce son de procedencia local			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Martha Flores	45 años	Pastelero	Calle García Moreno y Veloz	BarrioLaPanadería
Colectividades	Cientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El Sr. Manuel Flores aprendió de sus compañeros mientras			

	Maestro-aprendiz	laboraba en una panadería que trabajaban exclusivamente para las fiestas en la costa.		
	Centro de capacitación			
X	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los propietaria de la panadería es la Sra. Martha Flores quien aprendió el oficio de su padre y emprendió su negocio 15 años atrás y sus conocimientos les ha enseñado a sus empleados.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este bocadito tiene una sensibilidad media al cambio debido a que es un dulce poco apetecido por las generaciones presentes ya que el nuevo mercado ofrece productos procesados con endulzantes artificiales menos saludables pero agradables para los nuevos consumidores.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Martha Flores	Calle García Moreno y Veloz	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Mojicón	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas				


ee.- Ají de librillo del Restaurant Bonny

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Veloz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Restaurant Bonny		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Ají de librillo del Restaurant Bonny		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>El ají de librillo ha sido una tradición en ciertos lugares de la serranía ecuatoriana y una delicia para el paladar, los propietarios de este negocio cuentan que son la segunda generación que continúa con esta tradición gastronómica. Los productos que utilizan para la preparación de este plato son locales, la compra de la panza la realizan en el camal municipal para luego proceder a la preparación correspondiente.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes		

4 kg. de panza de res (librillo) Agua hervida 3 cucharadas de ají 8 libras de papas medianas (picar en pedacitos) 4 cebollas medianas picadas 4 cucharadas de culantro picado 250 gramos de pasta de maní Leche Lechuga Ajo machacado Sal y pimienta al gusto Preparación Se pela la panza para proceder a lavarla con sal y limón, abriendo los pliegues cuidadosamente para quitar cualquier residuo, se pone a cocer en el agua sin sal (para que no se endurezca) y se corta en pedazos largos. Se fríe en una olla con aceite las cebollas picadas en cuadraditos, se agrega el culantro picado, el ají y la panza cortada. Pelar las papas y cocerlas hasta que estén un poco suave, añadir la pasta de maní y agregar sal al gusto y un poco de achiote, a lo posterior agregar la leche, remover constantemente para evitar que se asiente en la base de la olla, esto puede ser hasta conseguir una buena textura y sabor, se sazona con un poco de ajo, sal y pimienta al gusto y se debe agregar la preparación anterior. Servir acompañado de las papas con lechuga y si se desea se puede acompañar con un poco de ají extra.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua, pero la degustación de este plato lo pueden hacer solo fines de semana, es decir los días sábados de 11:00 am a 10:30 pm y los domingos de 08:00 am a 16:00 pm. Los clientes pagan alrededor de \$8.00 por plato.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son turistas locales, provinciales, y uno que otro turista extranjero.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Héctor González	25 años	Propietario del local	Calle Primera Constituyente y Darquea	Barrio La Dolorosa
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A

Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Todos los conocimientos aprendidos han sido heredados de la abuelita, desde los ingredientes, preparación y cocción.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los actuales propietarias les están enseñando a sus hijos y sobrinos sobre la elaboración de este plato, para mantener en el tiempo el negocio familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Mantiene viva la memoria gastronómica de las generaciones pasadas con un toque de modernidad sin perder la esencia típica y tradicional.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio, la aceptación de los servicios prestados por parte del restaurant le han ubicado como uno de los más reconocidos de la provincia y la oferta de comida típica ha permitido que siga viva la tradición gastronómica de antaño.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Héctor González		Calle Primera constituyente y Darquea	-	Masculino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Ají de librillo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE					
Inventariado por: Estefanía Cárdenas					
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano					
Registro Fotográfico: Estefanía Cárdenas					

ff.- Almuerzo tradicional del Restaurant El Delirio

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Velasco	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Restaurant El Delirio		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Almuerzo tradicional del Restaurant El Delirio		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Lo tradicional del restaurant es la comida casera que se oferta, pero lo relevante de este lugar es su valor histórico, pues es una casa típica de la ciudad de época del reasentamiento era parte de la hacienda “Las Retamas” y perteneció al patriota riobambeño Juan Bernardo de León, prócer de la independencia y amigo del Libertador Simón Bolívar, quien en julio de 1822, pernoctó por varios días y que en sus aposentos habría concebido y escrito su gran obra literaria “Mi Delirio sobre el Chimborazo”, a su regreso de la ascensión a la montaña el 5 de julio. En el patio de la</p>		

casa se conserva una trinitaria y una mesa de color caoba. La casa fue adquirida por el municipio de Riobamba en septiembre de 1975 en la alcaldía del Dr. Fernando Guerrero, y se remodeló conservando la fachada original.

Las paredes son altas y de adobón, con base de piedras labradas elegantemente, ventanas de madera con rejas metálicas; en el interior hay un jardín con pequeños árboles y una pileta de piedra en el centro. En esta casa funciona la Sociedad Bolivariana Núcleo de Chimborazo y el café restaurant Delirio. La mayoría de los platos son típicos propios de la localidad que consumen las familias riobambeñas.

4. DESCRIPCIÓN

Almuerzo tradicional

Entrada – empanada de morocho

Sopa - arroz de cebada

Segundo - seco de pollo

Postre - mouse de fresa

Ingredientes

Harina de maíz (empanada de morocho)

Arroz de cebada

Papas

Arroz

Pollo

Cebolla colorada y blanca picadas en cuadros

Tomate y pimiento

Leche

Sal y pimienta al gusto

Fresa y crema de leche (Postre)

Preparación


Para la elaboración de las empanadas se las realiza con harina de maíz tostada mezclándola con agua caliente hasta llegar a una consistencia adecuada que nos dé una masa, luego se prepara un relleno de queso con cebolla blanca y se va colocando en cada empana para finalmente freírlas. Para el arroz de cebada se debe poner a hervir agua dependiendo las porciones, mientras tanto lavar el arroz de cebada en abundante agua hasta que quede completamente blanco sazonar la carne de cerdo con sal y comino y freír utilizando el aceite hasta que esté dorado, luego agregar el ajo y la cebolla, mantener un momento más en el fuego y añadir el agua hirviendo. Cuando la carne este perfectamente cocida y tenga caldito agregue el arroz de cebada, dejar hervir unos 5 minutos e inmediatamente agregar la col deje para que se cocine todos los ingredientes y agregar las papas hasta que estén suaves. Finalmente añadir el cilantro y si es necesario aumentar sal, y comino. Lo primero que se debe hacer para preparar el seco de pollo es licuar las cebollas junto con ajos, los tomates trozados, pimientos, ají, cilantro, perejil, orégano y comino, pero a todo esto le falta el toque más importante, la cerveza. Licuar hasta conseguir un puré. Picar una cebolla colorada y hacer un refrito junto con el resto del ajo machacado y el achiote, colocarlo en una olla grande con el aceite previamente calentado y dejarlo al fuego por unos minutos, luego coloque en la olla las presas de pollo cocinándolas hasta que se doren levemente, este es el momento de añadir el puré que preparamos previamente en la licuadora con sal y pimienta al gusto, un toque de perejil y cilantro adicional, lo deja cocinar a fuego lento.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de martes a domingo de 12:00 pm a 21:30 pm. Cada plato tiene un costo de aproximadamente \$8.00.
X	Continua	

	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los consumidores de este plato son personas locales, provinciales y extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. María Avilés	25 años	Propietaria del local	Calle Primera constituyente 28-16 y Rocafuerte	Barrio
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La Sra. María Aurora aprendió a preparar este plato de su abuelita y se ha ido especializando con capacitaciones en materia gastronómica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han transmitido a los colaboradores del restaurant.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Además se constituye como una joya colonial llena de historia y tradición para propios y extraños que rescata los saberes alimentarios propios de la localidad					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio por que la continuidad del negocio puede culminar con la actual dueña, en vista de que sus hijos tienen profesiones distintas a las del negocio familiar y viven en el exterior.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. María Avilés	Calle Primera constituyente 28-16 y Rocafuerte	-	Femenino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Restaurant El Delirio	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Tripadvisor.es				

gg.- Seco de chivo aromatizado con café de Felipe Restaurante Boutique

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba	
Parroquia: Lizarzaburu	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Felipe Restaurante Boutique		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM: Longitud 0°3'36"O Latitud 1°41'46"S Altitud: 2754m.s.n.m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Seco de chivo aromatizado con café de Felipe Restaurante Boutique		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Riobamba	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	Español	
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>El ambiente del restaurant es moderno lineal, con juego de luces en su interior y exterior, piedras volcánicas, muebles tallados y por supuesto con una parte de vitrinas.</p> <p>La carta no es extensa, es detallista, delicada, elaborada al momento, queriendo rescatar el verdadero principio de un buen restaurant: el chef es quien prepara la comida, sin esconder nada y cocinando en vivo en ollas de barro, de esta forma transmite su filosofía de vida a través de los alimentos, y restaurando el cuerpo y alma de quien lo degusta.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes

Carne de chivo

Aceite para freír (con o sin achiote)

Tomates grandes y maduros

1/4 - 1/2 cdta de achiote en polvo para dar color

3 hojas de laurel

Preparación

Para la elaboración del seco se debe remover la carne del aliño, reservando el aliño.

En un procesador de alimentos o licuadora, hacer un puré con los tomates, en una olla grande calentar el aceite y freír la carne, hasta que este dorada por todos los lados.

Bajar la llama a medio-bajo y agregar el aliño y el puré de tomates. La salsa del seco debe ser espesa. Mezclar con una cuchara para combinar todos los ingredientes con la carne. Para darle el color rojo tradicional de los secos, agregar el achiote en polvo.

Agregar las hojas de laurel, cocer a fuego medio-bajo por 2 horas, checando luego de la primera hora de cocción para ajustar la sazón si es necesario. Si nota que la salsa se está evaporando, agregar 1/4 taza de agua o más al seco, si es necesario. El aromatizado es una receta única del chef.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen en una periodicidad continua los martes de 18h30 - 21h30, mientras que los miércoles a sábado de 12H30 - 15H30 / 18H30 - 21h30 y los domingo y festivos de 12H30 - 16H00.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los degustadores principales de este plato son turistas nacionales y extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Chef. Felipe Rivadeneira	1 año	Propietario del local	Calle Juan Chiriboga y Segundo Rosero (esquina)	Barrio Los Álamos 1
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

	Padres-hijos	El Sr. Felipe Rivadeneira aprendió a preparar los platos tradicionales en una escuela de Gastronomía, los conocimientos y técnicas culinarias ha logrado reproducirlas y reinventarlas gracias a su vasta experiencia profesional.		
	Maestro-aprendiz			
X	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos	Los conocimientos de la preparación de recetas tradicionales los transmiten mediante la práctica y la publicación de sus recetarios en libros, para quienes comparten el gusto del arte culinario.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
X	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Activa la economía local y le da un valor potencial al arte culinario local de forma especializada dándole ese toque gourmet a recetas ancestrales. Revaloriza un plato tradicional propio de la serranía ecuatoriana dándole un valor identitario ante los ávidos turistas nacionales y extranjeros				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio, gracias a la fusión de las recetas tradicionales con elementos modernos, que lo posicionan como una opción gastronómica idónea a la hora de degustar con estilo.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chef. Felipe Rivadeneira	Calle Juan Chiriboga y Segundo Rosero (esquina)	-	Masculino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Felipe Restaurante Boutique	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH-FRN-EIE				
Inventariado por: Estefanía Cárdenas				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre - Ing. Pablo Manzano				
Registro Fotográfico: Felipe Rivadeneira				

B. DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD COMERCIAL PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

Para la realización de este objetivo se consideró los siguientes análisis:

1. Análisis de la Oferta

a. Planta turística

Según el catastro turístico del cantón Riobamba existen los siguientes establecimientos de alojamiento, de alimentación, transporte turístico, recreación y de agencia de viajes.

1) Establecimientos de Alojamiento del cantón Riobamba

Tabla N° 1. Establecimientos de Alojamiento del cantón Riobamba

TIPO	NOMBRE	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
Hotel	San Pedro de Riobamba	Av. Daniel León Borja 29-50 y Juan Montalvo	Lujo
Albergue	Estrella del Chimborazo	Pulín km-36 vía al Chimborazo San Pablo	Primera
Hostal	Bella Casona	Duchicela 19-53 y Monterrey	Primera
Hostal	Canadá	Av. La prensa 23-31 y av. Daniel León Borja	Primera
Hostal	Diana María	Línea férrea 2 y av. 11 de noviembre	Primera
Hostal	La Colina de Rio	Av. 11 de Noviembre y Ricardo Descalzi	Primera
Hostal	Mansión Santa Isabella La Casa Andaluza Cía. Ltda.	Veloz 28-48 y Carabobo	Primera
Hostal	Mashany	Veloz 41-73 y diego donoso	Primera
Hostal	Montecarlo	10 de agosto 25-41 y García moreno	Primera
Hostal	Rincón alemán	Remigio romero mz9 y Alfredo pareja	Primera
Hostería	Abraspungo Cía. Ltda.	Las abras vía a Guano	Primera
Hostería	Bambú	Av. Pedro Vicente Maldonado	Primera
Hostería	El Toril	Km 1 vía Penipe baños	Primera
Hostería	Hostroje Cía. Ltda.	Km 4.1/2 vía a chambo	Primera
Hotel	Casa Real	Sector las abras km 1 1/2	Primera
Hotel	Chimborazo Inn Cía.	Argentinos y nogales	Primera
Hotel	El Cisne	Av. Daniel León Borja y Duchicela	Primera
Hotel	El Galpón	Argentinos y Carlos Zambrano	Primera
Hotel	El Molino	Duchicela 42-13 y unidad nacional	Primera

Hotel	Márquez de Río	Av. Lizarzaburu y Coangos	Primera
Albergue	Oasis	Veloz 15-32 y Almagro	Segunda
Hostal	Camino Real	Av. La prensa y José María Banderas	Segunda
Hostal	Imperial	Rocafuerte y 10 de Agosto	Segunda
Hostal	La Estación	Av. Unidad nacional 29 - 15 y Carabobo.	Segunda
Hostal	Las Acacias	Rio Palora lote3 mza y rio Santiago	Segunda
Hostal	Los Shirys	Rocafuerte 21-60 y 10 de agosto	Segunda
Hostal	Majestic	Av. Daniel León Borja 43-60 y Jacinto González	Segunda
Hostal	Manantial	Carabobo 18-50 y Villarroel	Segunda
Hostal	Royalty	Av. Lizarzaburu 51-64 y Saint Amont Montreand	Segunda
Hostal	Susy	Av. Atahualpa y Calpi	Segunda
Hostal	Tren Dorado	Carabobo 22-35 y 10 de agosto	Segunda
Hostal	Whymper Cia. Ltda.	Av. Miguel Ángel León 23-10 y 1eraconstituyente	Segunda
Hostal residencial	Los Álamos	Av. Saint Amont Monrrod y av. Lizarzaburu	Segunda
Hostal residencial	Roció	Brasil y av. Daniel León Borja	Segunda
Hostal residencial	Torre Azul	Av. Circunvalación. Parque industrial	Segunda
Hostería	Cesa Centro la Primavera	Av. Los Shyris 30-16, puente río Chibunga	Segunda
Hostería	Chimborazo	Barrio la inmaculada	Segunda
Hotel	El Altar	Av. 11 de noviembre y Demetrio Aguilar	Segunda
Hotel	El Libertador	Av. Daniel León Borja 29-22 y Carabobo	Segunda
Hotel	Empresa Hotelera Arguello Altamirano Costales c.a. Zeus	Av. Daniel León Borja 41-29 y Duchicela	Segunda
Hotel	Manabí	Colon 19-58 y Olmedo	Segunda
Hotel	Riobamba Inn	Carabobo 23-20 y 1ra constituyente	Segunda
Pensión	Buenos Aires	Panamericana norte- prados del norte	Segunda
Pensión	Florida 2	Circunvalación 10 y los andes	Segunda
Hostal	Astoria	Carlos Zambrano 42-18 y reina pacha	Tercera
Hostal	Colina del Sur	Antofagasta 14 y San Juan	Tercera
Hostal	El Escondite	9 de octubre s/n y Alvarado	Tercera
Hostal	Éxtasis	Pasaje j. No.4 y García Moreno	Tercera
Hostal	Florida	Espejo y México	Tercera

Hostal	Galaxia	Edelberto Bonilla y Rocafuerte	Tercera
Hostal	Glamour	Ira constituyente y Carlos Zambrano	Tercera
Hostal	La Laguna	21 de abril y Diego Rivera, barrio San Antonio	Tercera
Hostal	Intiquisha	Espejo 33-66 y av. Cordovez	Tercera
Hostal	Katazho	Venezuela y Brasil	Tercera
Hostal	Las Palmas	Eplicachima 19-40 y rey Cacha	Tercera
Hostal	Las Peñas	Av. Leopoldo Freire y circunvalación	Tercera
Hostal	Latinos	Barrio San Martín de veranillo, vía a baños	Tercera
Hostal	Los Girasoles	Av. Bolívar Bonilla y Bagdad.	Tercera
Hostal	Los Nevados	Luis Alberto costales y av. Daniel León Borja	Tercera
Hostal	Marbella	Orozco 38-20 y teniente Latuz	Tercera
Hostal	Metropolitano	Av. Daniel León Borja y Lavalle	Tercera
Hostal	Morelia	Av. Unidad nacional 32-28 y Francia	Tercera
Hostal	Nueva Venecia	Rocafuerte 21-51 y 10 de agosto	Tercera
Hostal	Rey de los Andes	Av. Lizarzaburu y Camilo Egas	Tercera
Hostal	San Gabriel	Cordovez 33-68 y espejo	Tercera
Hostal	San Valentín	Av. Circunvalación 26-30 y García moreno	Tercera
Hostal	San Valentín 2	Guayaquil s/n y Atenas	Tercera
Hostal	Shalom	Av. Daniel León Borja 35-48 y Uruguay	Tercera
Hostal	Villa de Oro	Av. Edelberto Bonilla y Rocafuerte	Tercera
Hostal residencial	Bolívar	Carabobo 21-26 y Guayaquil	Tercera
Hostal residencial	Briz Sánchez	Eplicachima 19-60 y Huayna Palcon	Tercera
Hostal residencial	Chimborazo	Av. Unidad nacional 30-17 y Juan Montalvo	Tercera
Hostal residencial	Ciudad de Rio	Eplicachima 18-80 y rey cacha	Tercera
Hostal residencial	Colonial del Sur	Carabobo 21-62 10 de agosto	Tercera
Hostal residencial	Danuvio	Eplicachima 44-51 y Huayna Palcòn	Tercera
Hostal residencial	Guayaquil	Juan Montalvo 20-59 y unidad nacional	Tercera
Hostal residencial	Liberty	Av. De los héroes 33-27 y Francia	Tercera
Hostal residencial	Monterrey	Rey cacha 44-29 y Eplicachima	Tercera

Hostal residencial	Puertas del Sol	Cordovez 22-30 y espejo	Tercera
Hostal residencial	Rapidín	Alausí 32-49 y 21 de abril	Tercera
Hostal residencial	San Carlos	Eplicachima 20-76 y av. Daniel León Borja.	Tercera
Hostal residencial	San Marina Huasi	Av. 15 de noviembre 026 y t. Sáenz	Tercera
Hostal residencial	Saraguro	Av. La prensa 21 y santos Leopoldo	Tercera
Hostal residencial	Segovia	Ira constituyente 22-28 y espejo	Tercera
Hostal residencial	Señorial	Eplicachima 44-12 y HuaynaPalcon	Tercera
Hostal residencial	Ventura	Jacinto González 19-91 y HuaynaPalcon	Tercera
Hotel	Humboldt	Av. La prensa 11 y Agustín Dávalos	Tercera
Hotel	Ñuca Huasi	10 de agosto 28-24 y Magdalena Dávalos	Tercera
Hotel	Real Madrid	Veloz 39-42 y Carlos Zambrano	Tercera
Motel	Apolo	Barrio San Antonio del Aeropuerto	Tercera
Motel	Magan x Cristal	Cuzco y av. Edelberto Bonilla	Tercera
Pensión	Venecia	Magdalena Dávalos 21-11 y 10 de agosto	Tercera
Pensión	La Cascada	Kabul y Edelberto Bonilla	Tercera
Pensión	La Giralda	Teniente latas 25-08 y Orozco	Tercera
Pensión	La Pradera	Av. De los héroes y av. Gonzalo Dávalos	Tercera
Pensión	Rincón de Castilla	Pasaje espectador y av. Daniel León. Borja	Tercera

Fuente: Catastro del cantón Riobamba /ITUR

Elaborado por: Estefanía Cárdenas / 2014

2) Establecimientos de Alimentación del cantón Riobamba

Tabla N° 2. Establecimientos de Alimentación del cantón Riobamba

TIPO	NOMBRE	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
Fuente de soda	Dolce Vita	Veloz 38-83 y Carlos Zambrano	Primera
Fuente de soda	Tuttofreddo	Av. Daniel León Borja y M. Ángel León	Primera
Restaurante	El Delirio	Ira constituyente y magdalena Dávalos	Primera
Restaurante	L'incontro	Calicuchima y rey cacha	Primera

Restaurante	La Rayuela	Av. Daniel León Borja 36-30 y Uruguay	Primera
Fuente de soda	Cebiches de la Rumiñahui	Diego de Ibarra 22-40 y 1era constituyente	Segunda
Fuente de soda	Frutiffast	Av. Daniel León Borja 31-14 y Lavalle	Segunda
Fuente de soda	Iglu	Pichincha 21-11 y Guayaquil	Segunda
Fuente de soda	La Vienesá	Daniel León Borja y Diego de Ibarra	Segunda
Restaurante	Agm Service González Mora	Eduardo Kingman #1 y Aracely Gilbert	Segunda
Restaurante	Bonny 1	Villarreal 15-52 y Almagro	Segunda
Restaurante	Chifa Joysing	Av. Unidad nacional 29-23 y Carabobo	Segunda
Restaurante	Fogón del Puente	Duchicela y reina cacha	Segunda
Restaurante	KFC	Av. Daniel León Borja y Eplicachima	Segunda
Restaurante	La Fragata	Colombia y Larrea	Segunda
Restaurante	La Joya	Chile 17-41 y Benalcázar	Segunda
Restaurante	Parrillada de Fausto	Uruguay 38-50 Luis a. Falconi	Segunda
Restaurante	Pollo Gus	10 de agosto 20-13 y Tarqui	Segunda
Restaurante	Taberna Bonanza	Av. Daniel León Borja 42-49 y Duchicela	Segunda
Restaurante	Tambo de Oro	Carlos Zambrano 38-63 y Ayacucho	Segunda
Restaurante	Bbq pinchos	El paseo shopping Riobamba	Segunda
Restaurante	Bonny 2	1ra constituyente 12-15 y Darquea	Segunda
Restaurante	Car'sjr	San Antonio del aeropuerto paseo shopping	Segunda
Restaurante	Cebiches de la Rumiñahui	El paseo shopping Riobamba	Segunda
Restaurante	Ch Farina	El paseo shopping Riobamba	Segunda
Restaurante	Chilis	Av. Antonio José de sucre y begonias paseo shopping Riobamba	Segunda
Restaurante	Chopchops Anderson	C.c. Paseo shopping Riobamba	Segunda
Restaurante	Comidas de Víctor	Paseo shopping Riobamba, frente a la UNACH	Segunda
Restaurante	D'Manuel	Panamericana no 9	Segunda
Restaurante	K f c 2	Paseo shopping- vía a guano	Segunda
Restaurante	La Tablita del Tartaro	Av. Antonio José de sucre y calle begonias	Segunda
Restaurante	Le Piaf	Veloz 10-41 y Puruhá	Segunda
Restaurante	Menestras el Negro	Av. Antonio José de sucre , paseo shopping	Segunda
Restaurante	Mirage Club	Condorazo y av. Unidad nacional	Segunda
Restaurante	Rincón Europeo	La prensa y argentinos	Segunda

Restaurante	T q	Veloz y los sauces	Segunda
Restaurante	Zeus	Av. Daniel León Borja 41-29 y Duchicela	Segunda
Fuente de soda	Bebida de los Dioses	Av. Daniel León Borja 22-35 y Eplicachima	Tercera
Fuente de soda	Bellavista Burguer	Guayaquil y Loja	Tercera
Fuente de soda	Cafetería Cafetería	García Moreno 29-13 y Venezuela	Tercera
Fuente de soda	Ciudad Blanca	Pichincha 21-22 y 10 de agosto	Tercera
Fuente de soda	Cono Pizza	Av. Daniel León Borja y Brasil	Tercera
Fuente de soda	Cono Pizza 2	Pichincha y 10 de agosto	Tercera
Fuente de soda	Continental	Olmedo 25-29 y García Moreno	Tercera
Fuente de soda	Don Memo	10 de agosto y Puruhá	Tercera
Fuente de soda	El Carbonero	Av. Antonio José de Sucre y New York	Tercera
Fuente de soda	El Pechugon	Junín 30-17 y Juan Montalvo	Tercera
Fuente de soda	Hugos	Colon 22-53 y Guayaquil	Tercera
Fuente de soda	La Delicia	Colon 21-33 y Guayaquil	Tercera
Fuente de soda	La Pizzota	Venezuela 33-51 y Francia	Tercera
Fuente de soda	La Red	Magdalena Dávalos 22-25 y 1ra constituyente	Tercera
Fuente de soda	Lo Nuestro	Veloz 39-57 y Carlos Zambrano	Tercera
Fuente de soda	Los Alpes	Espejo 21-43 entre 10 de agosto y Guayaquil	Tercera
Fuente de soda	M memo	10 de agosto 10-78 y cuba	Tercera
Fuente de soda	Manhathan	Sucre y Francisco Rosales	Tercera
Fuente de soda	Mickos ice cream	Av. Lizarzaburu a 1 cuadra de la gasolinera Texaco	Tercera
Fuente de soda	Pan Londres 3	García Moreno 22 - 46 y primera constituyente	Tercera
Fuente de soda	Paola 2	Las palmeras y olivos (condominios Chimborazo)	Tercera
Fuente de soda	Paris	Pichincha 24-18 y veloz	Tercera
Fuente de soda	Pato Juan	Colon 20-11 y olmedo	Tercera
Fuente de soda	Pynn`s	Espejo 21-20 y 10 de agosto	Tercera
Fuente de soda	Switskfe	Eplicachima 22-30 y av. Daniel León Borja	Tercera
Fuente de soda	Texas 2	Morona 21-57 y 10 de agosto	Tercera
Fuente de soda	TíoBilly	Av. Daniel León Borja y av. Miguel Ángel León	Tercera
Fuente de soda	Tonys	Primeras olimpiadas y av. Daniel León Borja.	Tercera
Fuente de soda	Venus	10 de agosto 28-37 y Magdalena Dávalos	Tercera
Fuente de soda	Verde Limón	Av. Unidad nacional y chile	Tercera
Restaurante	Di baggio	Av. Daniel León Borja 33-24 y av.	Tercera

		Miguel Ángel León	
Restaurante	El chacarero	5 de junio 21-46 y 10 de agosto	Tercera
Restaurante	Amelita	Nueva york y comandante Jiménez	Tercera
Restaurante	Asadero el Parrillerito	Manuela Sanz y Calero	Tercera
Restaurante	Asadero Texas	Av. Lizarzaburu frente al aeropuerto	Tercera
Restaurante	Atomium	Veloz y Carlos Zambrano	Tercera
Restaurante	Brisa marina 1	España y 12 de octubre	Tercera
Restaurante	Brisa marina 2	Juan Montalvo 30-01 y new york	Tercera
Restaurante	Brisa marina 3	Colombia 19-05 y Velasco	Tercera
Restaurante	Chifa Casa China	Av. Daniel León Borja 29-38 y Juan Montalvo	Tercera
Restaurante	Chifa China	Av. Daniel León Borja 43-39 y Autachi	Tercera
Restaurante	Chifa Doble Feliz Redondo	Cararabobo 21-15 y Guayaquil	Tercera
Restaurante	Chifa la plancha	Av. Daniel León Borja 42-25 y Duchicela	Tercera
Restaurante	Chifa Pekin	Av. Daniel León Borja y princesa Toa	Tercera
Restaurante	Chifa Sheng Yuan	Av. Unidad nacional 30-23 y Juan Montalvo.	Tercera
Restaurante	Costa Azul	Av. Canónigo Ramos y 11 de noviembre	Tercera
Restaurante	De Gourmet	Demetrio Aguilar 55-45 y Juan XXIII	Tercera
Restaurante	Delicias del Mar	Av. Daniel León Borja 42-51 y Autachi	Tercera
Restaurante	Di Paolo 1	Lavalle 22-36 y primera constituyente	Tercera
Restaurante	Di Paolo 2	Veloz 37-20 y Brasil	Tercera
Restaurante	Don Guillo	10 de agosto y Puruhá	Tercera
Restaurante	Don Severin	Colon 22-44 y 1ra constituyente	Tercera
Restaurante	Don Ton	Palmeras #1 y Junín condominios Chimborazo	Tercera
Restaurante	Edus	Los sauces 23-60 y veloz	Tercera
Restaurante	El Cangrejo Rojo	Av. Daniel León Borja y Duchicela	Tercera
Restaurante	El Dragón 1	La valle 30-30 y new york	Tercera
Restaurante	El Dragón 2	Comandante Jiménez 30-30 y New York	Tercera
Restaurante	El Jeke	Colon 17-12 y Colombia	Tercera
Restaurante	El Lince	Av. Daniel León Borja 30-16 y Lavalle	Tercera
Restaurante	El Resbalón	Veloz 31-38 Vargas Torres	Tercera
Restaurante	El Rey del Burrito	Av. Daniel León Borja y 1ras olimpiadas	Tercera

Restaurante	El Vip	Rocafuerte y 1era constituyente	Tercera
Restaurante	Fogón Sport	Av. Daniel León Borja y av. Miguel Ángel León	Tercera
Restaurante	Happy Pollo 1	Guayaquil 23-57 y Larrea	Tercera
Restaurante	Happy Pollo 2	Av. Daniel León Borja 34-14 y av. Miguel Ángel León	Tercera
Restaurante	La Gaviota	Larrea 18-40 y Villarroel	Tercera
Restaurante	La Isla	10 de agosto y magdalena Dávalos	Tercera
Restaurante	La Mocca	Av. Antonio José de sucre vía a guano frente a la eersa	Tercera
Restaurante	La Posada	Bolivia 15-99 y esmeraldas	Tercera
Restaurante	La Toscana	Manuel Elicio Flor y Carlos Zambrano.	Tercera
Restaurante	Las Gaviotas	Eplicachima 20-76 y av. Daniel León Borja	Tercera
Restaurante	Las Hiedras	Av. Daniel León Borja 42-52 y duchicela	Tercera
Restaurante	Lentejitas el Sabor	Rocafuerte 27-78 y Venezuela	Tercera
Restaurante	Mar de Oro	Av. Daniel León Borja y Carlos Zambrano	Tercera
Restaurante	Mónaco	Av. La prensa y argentinos	Tercera
Restaurante	Monreal	Av. La prensa y veloz	Tercera
Restaurante	Monte zuma	Juan Montalvo 29-62 y argentinos	Tercera
Restaurante	Mr. Gus	Rocafuerte 27-54 y Ayacucho	Tercera
Restaurante	Naranjos	Av. Daniel León Borja y Uruguay	Tercera
Restaurante	Órale Antojitos Mexicanos	10 de agosto 15-15 y morona	Tercera
Restaurante	Oriental	Av. Daniel León Borja 39-22 y Carlos Zambrano	Tercera
Restaurante	Papios 1	Av. Daniel León Borja (giralda plaza)	Tercera
Restaurante	Papios 2	Av. Leopoldo Freire 07-39 la dolorosa	Tercera
Restaurante	Picantería Anita	Uruguay 17-23 y Colombia	Tercera
Restaurante	Pico Loco 1	Olmedo 28-09 y Rocafuerte	Tercera
Restaurante	Pico Loco 2	Veloz y diego de Ibarra	Tercera
Restaurante	Pinchos de la Uruguay	Uruguay y Gonzalo Dávalos	Tercera
Restaurante	Pollo Ejecutivo 1	España 19-11 y Villarroel	Tercera
Restaurante	Pollo Ejecutivo 2	Carabobo av. Unidad nacional	Tercera
Restaurante	Pollo Ejecutivo 3	Av. Daniel León Borja y Brasil	Tercera
Restaurante	Pollo Ejecutivo 4	Primera constituyente y Puruhá	Tercera
Restaurante	Pollo Ejecutivo 5	Cordovez y colón	Tercera
Restaurante	Pollo Ejecutivo 7	Av. De la prensa 22-31 y av., Daniel León Borja	Tercera
Restaurante	Pollo Koko Loco	Olmedo 28-57 y Carabobo	Tercera

Restaurante	Pollo Loco	Nueva york y Juan Montalvo	Tercera
Restaurante	Pollos Stav	Av. Daniel León Borja 41-88 y Duchicela	Tercera
Restaurante	Portón Dorado	Diego de Ibarra 22-50 y av. Daniel León Borja	Tercera
Restaurante	Puerto Azul	Carabobo 23-50 y veloz	Tercera
Restaurante	Q 'lantro	Argentinos 26-38 y García Moreno	Tercera
Restaurante	Queens	Av. La prensa y Agustín Dávalos	Tercera
Restaurante	Rincón Chilenito	Pichincha y Orozco	Tercera
Restaurante	San Nicolás	Espejo 24-18 y Orozco	Tercera
Restaurante	Soffis	Av. Monseñor Leónidas Proaño 17 y araucanos	Tercera
Restaurante	Asia	Av. Daniel León Borja 43-40 y Duchicela	Tercera
Restaurante	Barrio Nuevo	Juan Montalvo y luz Eliza Borja	Tercera
Restaurante	Bethania	Agustín cueva 61 y Demetrio aguilara	Tercera
Restaurante	Blados	Argentinos 29-53 y Juan Montalvo	Tercera
Restaurante	Cambahuasi	Av. Circunvalación y santa Martha	Tercera
Restaurante	Charles	García Moreno 21-31 y 10 de agosto	Tercera
Restaurante	Costillitas bbq	Av. Canónigo Ramos y Saint Amount Montread	Tercera
Restaurante	Delicias Don Paco	Ayacucho 18-48 y Velasco	Tercera
Restaurante	Don Pedro	Av. Pedro Vicente Maldonado, frente a la ESPOCH	Tercera
Restaurante	Dueamici	Daniel León Borja y Carlos Zambrano	Tercera
Restaurante	El Rey	Francia 26-52 y Junín	Tercera
Restaurante	Emperador 2	Eloy Alfaro y av. Leopoldo Freire	Tercera
Restaurante	Foodlovers	Carabobo 11-17 y 12 de octubre	Tercera
Restaurante	Isabella	15 de noviembre y línea férrea	Tercera
Restaurante	La Casa del Gaucho	Leopoldo Freire y París	Tercera
Restaurante	La Casa el Sabor Riobambeño	Mayor Ruiz 31-41 y av. De los héroes	Tercera
Restaurante	La Esfinge	Unidad nacional y Brasil	Tercera
Restaurante	La Vaca Marina	10 de agosto y Morona	Tercera
Restaurante	Mediterráneo	Guayaquil y Joaquín Chiriboga	Tercera
Restaurante	Panamericano	Av. Pedro Vicente Maldonado, frente a la ESPOCH	Tercera
Restaurante	Papios 3	Av. Lizarzaburu	Tercera
Restaurante	Papios 4	10 de agosto 23-11 y colon	Tercera
Restaurante	Parrilladas de la Colon	Canónigo ramos 18 y Juan Chiriboga	Tercera
Restaurante	Pollo Ejecutivo 8	Pedro Vicente Maldonado y Juan	Tercera

		Navarro	
Restaurante	Pollo Emperador 1	1ra constituyente 23-13 y España	Tercera
Restaurante	Rincón Europeo	Colón 27-61 y Ayacucho	Tercera
Restaurante	Rincón Europeo	Colón 27-61 y Ayacucho	Tercera
Restaurante	Riobamba inn	Carabobo 32-10 y 1ra constituyente	Tercera
Restaurante	Sal y Pimienta	Autachi 42-55 y Manuel Elicio Flor	Tercera
Restaurante	San José	Barrio San José del Chibunga, a mano derecha del puente del río Chibunga, vía a Yaruquies	Tercera
Restaurante	Su casa	Eplicachima y Hayna Palcòn	Tercera
Restaurante	Virgen del Cisne	Av. La prensa n_19 y olivos	Tercera
Restaurante	Asadero Don Pancho	Av. Alfonso Chávez #10 y av. Circunvalación	Cuarta
Restaurante	Asadero Riobambeñito	10 de agosto y Morona	Cuarta
Restaurante	Avibros el Sabor del éxito	Guayaquil 23-45 y Larrea	Cuarta
Restaurante	Chifa nueva Jin Jin	Av. Miguel A León 22-36 y av. D León Borja	Cuarta
Restaurante	Cittadino	Espejo 19-23 y Villarroel	Cuarta
Restaurante	Cuchifritos	Uruguay y chile	Cuarta
Restaurante	Delimar	Uruguay 24-52 y Orozco	Cuarta
Restaurante	Deliz	Brasil 23-17 y 1ra constituyente	Cuarta
Restaurante	Don Pato	Carabobo 21-42 y 10 de agosto	Cuarta
Restaurante	El Calipso	Madrid 12-04 y Londres	Cuarta
Restaurante	El Hornero	Puruha entre 10 de agosto y 1ra constituyente	Cuarta
Restaurante	El Ídolo	Junín y Pichincha	Cuarta
Restaurante	El Mesón del Rey	Eplicachima y av. Daniel León Borja	Cuarta
Restaurante	El Palacio del menú	10 de agosto 08-15 y Eloy Alfaro	Cuarta
Restaurante	El Paraíso	Eplicachima 20-64 Daniel León Borja	Cuarta
Restaurante	El Preferido	Eplicachima y rey cacha	Cuarta
Restaurante	El Viajero	Av. Monseñor Leónidas Proaño y Lizarzaburu	Cuarta
Restaurante	El Viejo Cordovez	Rocafuerte 25-31 y Orozco	Cuarta
Restaurante	El Viento del Oeste	Venezuela 28-67 y Rocafuerte	Cuarta
Restaurante	Gran Colombiano	Unidad nacional 39-03 y chile	Cuarta
Restaurante	Hornados Carmita	Carabobo 29-11 y argentino	Cuarta
Restaurante	Julianita	Eplicachima y av. Daniel León Borja	Cuarta
Restaurante	La Casa del Buen Sabor	Lavalle 22-55 y 1ra constituyente	Cuarta
Restaurante	La Casa Vieja	Olmedo 25-39 y García Moreno	Cuarta
Restaurante	La Fogata	Av. Daniel León Borja 29-22 y	Cuarta

		Carabobo	
Restaurante	La Vasija	Veloz 25-02 y España	Cuarta
Restaurante	Las Rieles	Duchicela 15-61 y línea férrea	Cuarta
Restaurante	Pollo Ejecutivo 6	Av. Sucre 32-16 y México	Cuarta
Restaurante	Rincón Esmeraldeño	Juan Montalvo 29-54 y veloz	Cuarta
Restaurante	Rincón Manabita	10 de agosto y Puruhá	Cuarta
Restaurante	Sabor Criollo	Eplicachima y Huaynapalcon	Cuarta
Restaurante	Tukys	Av. Lizarzaburu, junto a la Chevrolet	Cuarta
Restaurante	Zen Wei Vegetariano	Princesa Toa 43-25 y Calicuchima	Cuarta
Restaurante	A fuego Lento	Almagro 28-02 y Ayacucho	Cuarta
Restaurante	Calipzo	1era constituyente 13- 56 y Loja	Cuarta
Restaurante	Carnes Latinas	Colombia 26-16 y García Moreno	Cuarta
Restaurante	Champps	Av. Circunvalación #7 y caracas	Cuarta
Restaurante	Chef Alejo	Eplicachima y Daniel León Borja	Cuarta
Restaurante	Choysjr	Veloz y Jacinto González	Cuarta
Restaurante	Don Cesitar	Av. Bolívar Bonilla 1 y caracas	Cuarta
Restaurante	Doña Elsitita	Eplicachima y Daniel León Borja	Cuarta
Restaurante	Doña Sarita	Jacinto Evia. Frente al estadio de la ESPOCH	Cuarta
Restaurante	Doña Sarita 2	Coop. La cerámica mz. A	Cuarta
Restaurante	El Dorado	Carabobo 19-38 y Villarroel	Cuarta
Restaurante	El Vergel	Brasil 17-06 y Colombia	Cuarta
Restaurante	Gatito Goloso	Eplicachima y Daniel León Borja	Cuarta
Restaurante	Hong Kong	Daniel León Borja y Carlos Zambrano	Cuarta
Restaurante	La Estación	Magdalena Dávalos y 10 de agosto	Cuarta
Restaurante	La Parada	Virgilio corral 14 y Cesar León	Cuarta
Restaurante	Langosta Azul	Av. La prensa no27 y olivos	Cuarta
Restaurante	Luna Azul	Junín 21-52 y espejo	Cuarta
Restaurante	Maravillas	Joaquín Chiriboga y primera constituyente	Cuarta
Restaurante	Mega Asadero	Espejo y Cordovez	Cuarta
Restaurante	Natural Food	Tarqui 23-56 y veloz	Cuarta
Restaurante	Neptuno	Av. Edelberto Bonilla y Puruhá	Cuarta
Restaurante	Nuevo Milenio	Cdla. 24 de mayo y Leónidas Proaño y Galápagos	Cuarta
Restaurante	Nusa y vida	Espejo 16-03 y esmeraldas	Cuarta
Restaurante	Olivo	Carabobo y 10 de agosto	Cuarta
Restaurante	Pacificblue	Guayaquil y Joaquín Chiriboga	Cuarta
Restaurante	Pollos Tex	Espejo 33-68 y av. Cordovez	Cuarta
Restaurante	Portoviejo 2	Av. 9 de octubre y Madrid	Cuarta
Restaurante	Sansone	Velasco 28-06 y Ayacucho	Cuarta

Restaurante	Submarino	Venezuela 29-70 y Juan Montalvo	Cuarta
Restaurante	Vegetariano	Esmeraldas 27-61 y Rocafuerte	Cuarta

Fuente: Catastro del cantón Riobamba / ITUR

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

3) Transporte Turístico del cantón Riobamba

Tabla N° 3. Transporte Turístico del cantón Riobamba

TIPO	NOMBRE	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
Transporte turístico	Interangeles tours cía. Ltda.	Olmedo 28-57 y Carabobo	Tercera
Transporte turístico	Nacional travel c.a	Uruguay 28-01 y Ayacucho	Transporte turístico terrestre
Transporte turístico	Rioempres tours s.a	Av. Daniel León Borja 40-26 y Carlos Zambrano	Transporte turístico terrestre

Fuente: Catastro del cantón Riobamba / ITUR

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

4) Centros de recreación del cantón Riobamba

Tabla N° 4. Centros de recreación del cantón Riobamba

TIPO	NOMBRE	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
Discoteca	Freeze	Av. Daniel León Borja 41_69 y Duchicela	Primera
Bar	San Valentín	Av. Daniel León Borja 22-19 y Vargas Torres	Segunda
Discoteca	Divina amnesia	Daniel León Borja y Vargas Torres	Segunda
Discoteca	Fabrik sal y pimienta	Autachi 42-55 y Manuel Elicio flor	Segunda
Discoteca	Pulso	Primera constituyente 12-57 y Darquea	Segunda
Discoteca	Vieja guardia pub	Av. Miguel Ángel León y unidad nacional	Segunda
Discoteca	Deyavu	Av. Daniel León Borja 32-26 y av. Miguel Ángel León.	Segunda
Discoteca	Punto g	Veloz 39-42 y Carlos Zambrano	Segunda
Discoteca	Ronnys	New york 16-45 y Alvarado	Segunda
Discoteca	Señal	Av. La prensa y princesa Toa	Segunda
Discoteca	X mix	Pasaje innuminado y Agustín Dávalos	Segunda
Bar	Al diablo bar	Miguel Ángel León y primera constituyente	Tercera
Bar	Black white 1	Olmedo 18-35 y Velasco	Tercera

Bar	Boulevard 353	Uruguay y Daniel León Borja	Tercera
Bar	Cibus	Lavalle 22-09 y av. Daniel León Borja	Tercera
Bar	El castillo de la salsa	Av. Pedro Vicente Maldonado y 9 de octubre	Tercera
Bar	El corcel exclusive	Av. Daniel León Borja 39-82 y Carlos Zambrano	Tercera
Bar	El monasterio	Orozco 21-32 y 5 de junio	Tercera
Bar	El tentadero	Av. Daniel León Borja y av. Miguel Ángel León	Tercera
Bar	Foe	Av. Daniel León Borja y av. Carlos Zambrano	Tercera
Bar	Green world	Chile 28-36 y Juan Montalvo	Tercera
Bar	Happyhappy	Veloz 35-27 y Uruguay	Tercera
Bar	Jhayros	10 de agosto y Joaquín Chiriboga	Tercera
Bar	La barca	Velasco 20-45 y Guayaquil	Tercera
Bar	La bodeguita	Vargas torres y av. Daniel León Borja	Tercera
Bar	La cabaña	Boyacá 31-13 y Vargas Torres	Tercera
Bar	La cabañita	Av. Sucre. Barrio san Antonio	Tercera
Bar	La capea	Av. Daniel León Borja y la 44	Tercera
Bar	La casa vieja	Av. Daniel León Borja y pasaje el espectador	Tercera
Bar	Milenium	Cdla. Los tulipanes 5, a una cuadra del redondel del libro	Tercera
Bar	Montblanc	Veloz 10-51 y Puruhá	Tercera
Bar	Nitro	Diez de agosto 13-54 y Loja	Tercera
Bar	Nueva chop	Av. Daniel León Borja 42-07 y Duchicela	Tercera
Bar	Radical	11 de noviembre no 4 y av. Lizarzaburu	Tercera
Bar	Rio bar	Duchicela 21-91 y av. Daniel León Borja	Tercera
Bar	Rosa negra	Uruguay 24-48 y veloz	Tercera
Bar	Ruta babylon	Vargas torres 22-19 y Daniel León Borja	Tercera
Bar	Spazio sport	Av. Daniel León Borja y Miguel Ángel León	Tercera
Bar	Taberna azul	Urbanización Costales Ruiz, frente a la ESPOCH.	Tercera
Bar	1 2 3	Junín 30-17 y Juan Montalvo	Tercera
Bar	Homes	Miguel Ángel León 22-18 y av. Daniel León Borja	Tercera
Bar	Nueva chop 2	Duchicela 21-71 y Daniel León Borja	Tercera
Bar karaoke	Aka bar	Av. Daniel León Borja 31-40 y Vargas Torres	Tercera
Bar karaoke	Donde siempre	Av. Leopoldo Freire 06-73 frente a la policía	Tercera
Bar karaoke	El rincón del mariachi	11 de noviembre 29-31 y Carabobo	Tercera

Bar karaoke	La hueka	Av. Unidad nacional y la prensa	Tercera
Bar karaoke	La rokka	Av. Miguel Ángel León y veloz	Tercera
Bar karaoke	Libar	Venezuela 29-70 y Juan Montalvo	Tercera
Bar karaoke	Octavo cielo	10 de agosto 14-64 y morona	Tercera
Bar karaoke	Pk2	Rocafuerte y Chimborazo (complejo la panadería)	Tercera
Bar karaoke	Robert's	Morona 14-59 y diez de agosto	Tercera
Bar karaoke	Séptimo cielo	10 de agosto 14-24 y Loja	Tercera
Bar karaoke	Solfeo	Av. Atahualpa 20 y Calpi., la primavera.	Tercera
Bar karaoke	Tequila	Av. Miguel Ángel León 22-18 y av. Daniel León Borja	Tercera
Bar karaoke	Tranvía	Lavalle y Daniel León Borja	Tercera
Bar karaoke	Vertigo	Ira constituyente y Vargas Torres	Tercera
Bar karaoke	X bar	Av. Edelberto Bonilla 2 y García Moreno	Tercera
Bar karaoke	Zero	Av. Miguel Ángel León y 1era constituyente.	Tercera

Fuente: Catastro del cantón Riobamba / ITUR

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

5) Agencias de viaje del cantón Riobamba

Tabla N° 5. Agencias de viaje del cantón Riobamba

TIPO	NOMBRE	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
Agencia de viajes	A triper cia Ltda.	Espejo s/n y olmedo	Operadora
Agencia de viajes	Andean adventures	Av. Daniel León Borja 35-17 y Uruguay	Operadora
Agencia de viajes	Andesspirit	Duchicela 14-46 y esmeraldas	Operadora
Agencia de viajes	Chimborazos beauty expeditions	Camino a cerro negro	Operadora
Agencia de viajes	Ciclotur cia Ltda.	Primera constituyente 23-51 y Larrea	Operadora
Agencia de viajes	Circulo tours	Veloz y Brasil	Operadora
Agencia de viajes	En boga tours s a	Av. Daniel León Borja 22-25 y Duchicela	Operadora
Agencia de viajes	Expediciones nieve selva -veloz coronado	Chile 33-21 y Francia	Operadora
Agencia de viajes	Full turims	Gonzalo Dávalos 36-51 y Brasil	Operadora
Agencia de viajes	Julio verne juver cia Ltda.	Pasaje el espectador 22-25 y av. Daniel León Borja	Operadora
Agencia de	Rumbo travel	Av. Daniel León Borja 45-32	Operadora

viajes		y av. La prensa	
Agencia de viajes	Salazar tours cia Ltda.	Av. Daniel León Borja y Uruguay	Operadora
Agencia de viajes	Soultrain	Carabobo 22-35 y 10 de agosto	Operadora
Agencia de viajes	Turistarapuya	1ra constituyente y Joaquín Chiriboga	Operadora
Agencia de viajes	Expediciones andinas	Las abras km 3 , vía a guano	Operadora
Agencia de viajes	Framztouring ecuador s.a.	Av. 9 de octubre (colegio Jefferson)	Dualidad
Agencia de viajes	Incañan ecoturism	Brasil 20-28 y Luis Alberto Falconí	Dualidad
Agencia de viajes	Puruharazurku cia Ltda.	Av. Cesquicentenario 06 y miguel Ángel Gijón	Dualidad
Agencia de viajes	Ramatravel	Av. Daniel León Borja y Duchicela	Dualidad
Agencia de viajes	Sustaintours	Av. Daniel León Borja 36-30 y Uruguay	Dualidad
Agencia de viajes	Universal center travel s a	García Moreno 19-46 y olmedo	Dualidad
Agencia de viajes	Chimborazo travel.vision mundial cia. Ltda.	España 24-55 y Orozco	Internacional
Agencia de viajes	Delgado travel	10 de agosto y Larrea	Internacional
Agencia de viajes	Diamante tours	Veloz 25-57 y García Moreno	Internacional
Agencia de viajes	Majestouring	10 de agosto 21-62 Carabobo	Internacional
Agencia de viajes	Mundo destinos	Daniel León Borja 40-26 y Carlos Zambrano	Internacional
Agencia de viajes	Riotur travel consorcio turístico comercial de Chimborazo.	Veloz 28-35 y magdalena Dávalos	Internacional

Fuente: Catastro del cantón Riobamba / ITUR

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

b. Atractivos turísticos

Según el catastro turístico del cantón Riobamba existen los siguientes atractivos.

1) Atractivos turísticos del cantón Riobamba

Tabla N° 6. Atractivos turísticos del cantón Riobamba

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Iglesias de la ciudad de Riobamba	Manifestaciones Culturales	Históricas	Arquitectura Religiosa	II

<ul style="list-style-type: none"> - La Catedral - La Iglesia de San Antonio - La Basílica del Sagrado Corazón de Jesús - Iglesia de la Concepción - Iglesia de San Alfonso - Iglesia de La Merced - Iglesia de San Francisco 				
Parques de la ciudad de Riobamba <ul style="list-style-type: none"> - Parque Maldonado - Parque Sucre - Parque 21 de abril - Parque Guayaquil - Parque Ecológico Monseñor Leónidas Proaño - Parque Libertad 	Manifestaciones Culturales	Realizaciones Artísticas Contemporáneas	Parques	II
Edificaciones históricas de Riobamba <ul style="list-style-type: none"> - Edificio del Palacio Municipal - Edificio de la Gobernación - Edificio del SRI - Casa de La Independencia - Edificio del Correo - Edificio del Colegio Maldonado - Teatro León - La Casa Bolívar - El Reloj de Lara - La Casa Calero - La Estación del Ferrocarril - Estadio Olímpico - Plaza de Toros Raúl Dávalos Erazo 	Manifestaciones Culturales	Históricas	Arquitectura Civil	III
Museos <ul style="list-style-type: none"> - Museo del Convento de la Concepción - Museo Antropológico del Banco Central - Museo Arqueológico "Paquita Jaramillo" - Museo Paleontológico de Punín - Museo Particular Córdoba Román - Museo de Piedra de la Catedral - Museo de la Ciudad 	Manifestaciones Culturales	Históricas	Museos	III

- Museo Didáctico de Ciencias Naturales del Colegio Maldonado				
Plazas, ferias y mercados - Plaza de la Concepción - Plaza de La Condamine - Mercado Santa Rosa - Mercado La Merced - Feria de Tzalarón	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Ferias y mercados	II
Gastronomía - Dulces - Platos - Bebidas	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas	II
Artesanías - Bronce - Tagua - Tejidos	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Artesanías	II
Viaje en tren	Manifestaciones Culturales	Históricas	Arquitectura Civil	IV
Parroquia Cacha - Feria y artesanías - Centro cultural Pucará Tambo	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Grupo Étnico Kichwas de la Sierra	II

Fuente: Inventario de Atractivos Turísticos de la Provincia de Chimborazo “MINTUR 2005”

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

c. Productos turísticos

Tabla N° 7. Productos turísticos del cantón Riobamba

LÍNEAS DE PRODUCTOS	VARIEDADES DE PRODUCTOS	VALORACIÓN	DETALLE
CIRCUITOS GENERALES	CIRCUITOS GENERALES	APLICA	RUTAS DEL TREN
SOL Y PLAYA	SOL Y PLAYA	NO APLICA	X
TURISMO COMUNITARIO	TURISMO COMUNITARIO	APLICA	COMUNIDAD DE PALACIO REAL
TURISMO CULTURAL	PATRIMONIOS NATURALES Y CULTURALES	APLICA	RESERVA FAUNISTICA DE CHIMBORAZO PARQUE NACIONAL SANGAY
	MERCADOS Y ARTESANÍAS	APLICA	FERIA ARTESANAL DE LA CONCEPCIÓN (PLAZA ROJA)
	GASTRONOMÍA	APLICA	HORNADO DEL MERCADO LA MERCED

	SHAMANISMO	NO APLICA	X
	FIESTAS POPULARES	APLICA	CARNAVALES POR LA VIDA
	TURISMO RELIGIOSO	APLICA	FIESTAS DEL NIÑO REY DE REYES PROCESION EN HONOR AL SEÑOR DEL BUEN SUCESO
	TURISMO URBANO	NO APLICA	X
	TURISMO ARQUEOLÓGICO	NO APLICA	X
	CAVE, CIENTÍFICO, ACADÉMICO, VOLUNTARIO Y EDUCATIVO	NO APLICA	X
	HACIENDAS HISTÓRICAS	NO APLICA	X
PARQUES TEMÁTICOS	PARQUES TEMÁTICOS	NO APLICA	RICPAMBA
ECOTURISMO Y TURISMO DE NATURALEZA	PARQUES NACIONALES	APLICA	PARQUE NACIONAL SANGAY
	RESERVAS Y BOSQUES PRIVADOS	APLICA	RESERVA FAUNISTICA DE CHIMBORAZO
	RÍOS, LAGOS, LAGUNAS Y CASCADAS	NO APLICA	X
	OBSERVACIÓN DE FLORA Y FAUNA	NO APLICA	X
TURISMO DE DEPORTES Y AVENTURA	DEPORTES TERRESTRES	NO APLICA	X
	DEPORTES FLUVIALES	NO APLICA	X
	DEPORTES AÉREOS	NO APLICA	X
	DEPORTES ACUÁTICOS	NO APLICA	X
TURISMO DE SALUD	TERMALISMO	NO APLICA	X
	MEDICINA ANCESTRAL	NO APLICA	X
	SPA'S	NO APLICA	X
AGROTURISMO	HACIENDAS, FINCAS Y PLANTACIONES	APLICA	FUNDACIÓN MASHCANA PALACIO REAL
TURISMO DE CONVENCIONES Y CONGRESOS	REUNIONES, INCENTIVOS, CONFERENCIAS, EXPOSICIONES Y FERIAS	APLICA	CONGRESOS UNIVERSITARIOS, FERIA AGRARIA DE LA QUINTA MACAJÍ
TURISMO DE CRUCEROS	CRUCEROS	NO APLICA	X

Fuente: Plan Estratégico de Desarrollo del Turismo Sostenible en Ecuador 2020 “PLANDETUR 2020”.

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

d. Competencia

Tabla N° 8. Oferta complementaria

UBICACIÓN	Platos Típicos	Bebidas típicas
Ambato	Llapingachos	Colada morada
	Cuy Asado	Chocolate en leche
	Ají de cuy	Chicha de jora
	Pan de Pinllo	Chicha de la cenación
	Gallinas asadas de Pinllo	Chicha aloja
	Empanadas de viento	Chicha de morocho
	Caldo de Mondongo	Chicha de avena
	Caldo de 31	Champús
	Guaguamama	
	Yahuarlocro	
	Fritada de Izamba	
	Papas con cuero de Mocha	
	Seco de gallina	
	Hornado	

Fuente: Tixi Lema Fanny

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

2. Análisis de la demanda

a. Universo

1) Demanda nacional

Cuadro N° 1: Demanda nacional

DETALLE	TURISTAS NACIONALES	HOMBRES	MUJERES	CANTIDAD
Turistas que visitaron la Reserva Faunística de Chimborazo en el año 2012	53895			178864 personas
Personas de 15 a 65 años del cantón Riobamba		57288	67681	
Universo de Estudio				178864

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. 2010 (INEC) / Ministerio del Ambiente. 2014 (MAE)

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

2) Demanda extranjera

Cuadro N° 2: Demanda extranjera

DETALLE	TURISTAS EXTRANJEROS	TOTAL
Turistas que visitaron la Reserva Faunística de Chimborazo en el año de 2012	9605	9605 personas
Universo de Estudio		9605

Fuente: Ministerio del Ambiente de Chimborazo. 2014 (MAE)

Elaboración: Estefanía Cárdenas/2014

b. Muestra

Para el cálculo de la muestra se usó la fórmula estadística de Canavos (1998) proporcionándonos los siguientes datos.

1) Turistas Nacionales

$$n = \frac{(P * Q)(N)}{(N - 1) \left(\frac{e}{z} \right)^2 + P * Q}$$

$$n = \frac{44716}{(44715) (0.05)^2 + 0.25}$$

n= 399.11

n: 399 encuestas a aplicar

2) Turistas Extranjeros

$$n = \frac{(P * Q)(N)}{(N - 1) \left(\frac{e}{z} \right)^2 + P * Q}$$

$$n = \frac{2401.25}{(9604) (0.05)^2 + 0.25}$$

n= 98.97

n: 99 encuestas a aplicar

c. Caracterización de la demanda de turistas nacionales

1) Género de turistas nacionales

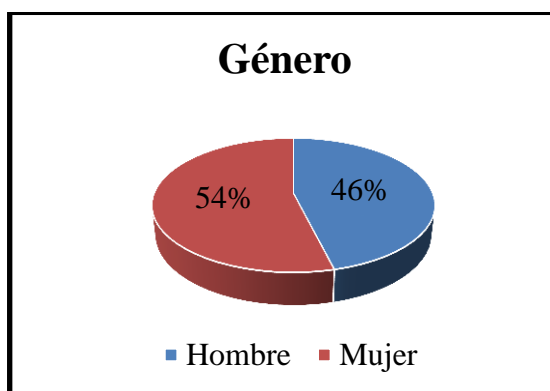
Cuadro N° 3: Género de los turistas nacionales

Género	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Hombre	184	184	0,46	46,12
Mujer	215	399	0,54	53,88
Total	399	583	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 1: Género de los turistas nacionales



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Se determinó que la mayoría de los encuestados fueron de sexo femenino con un porcentaje del 54%, mientras que el 46% de los encuestados fueron de sexo masculino.

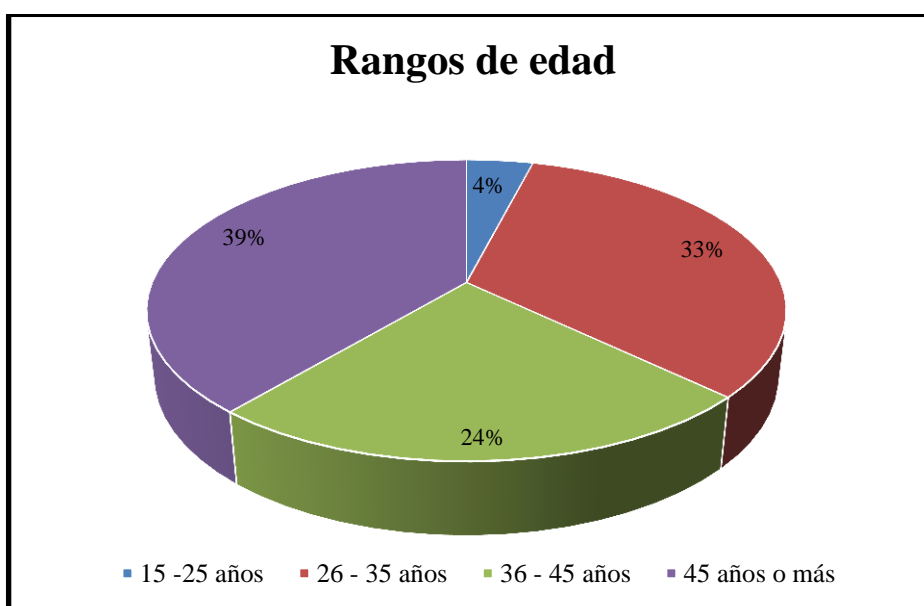
2) Edad de los turistas nacionales

Cuadro N° 4: Edad de los turistas nacionales

Rangos de edad	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
15 -25 años	16	16	0,04	4,01
26 - 35 años	132	148	0,33	33,08
36 - 45 años	96	244	0,24	24,06
45 años o más	155	399	0,39	38,85
Total	399	807	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 2: Edad de los turistas nacionales

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De acuerdo a las encuestas aplicadas se determinó que la mayoría de los encuestados oscilan entre los 45 años o más con un 39%, seguidos por el 33% que se encuentra en los rangos de edad de 26 a 35 años, en cuanto al rango de edad de 33 a 45 años está un 24% y finalmente están con un 4% los que se encuentran en un rango de edad de 15 a 25 años.

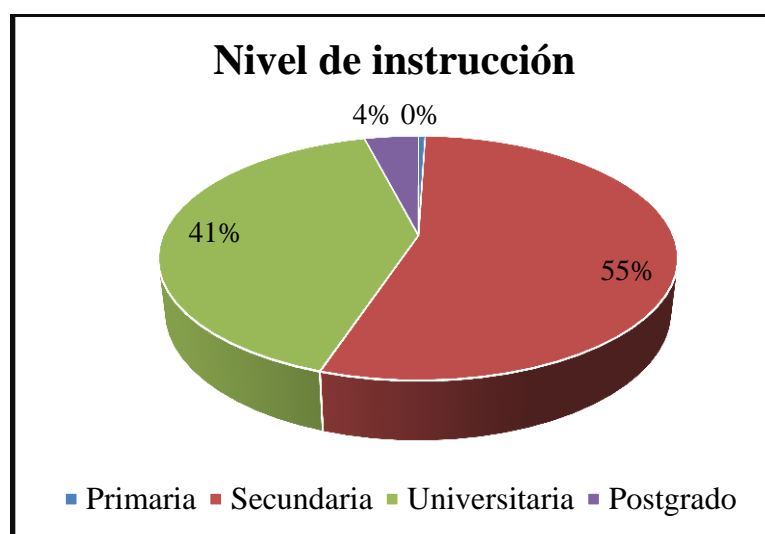
3) Nivel de instrucción de los turistas nacionales

Cuadro N° 5: Nivel de instrucción de los turistas nacionales

Nivel de instrucción	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Primaria	2	2	0,01	0,50
Secundaria	218	220	0,55	54,64
Universitaria	163	383	0,41	40,85
Postgrado	16	399	0,04	4,01
Total	399	1004	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 3: Nivel de instrucción de los turistas nacionales

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Los resultados de las encuestas arrojan que la mayoría de los encuestados tienen un nivel de instrucción de secundaria representados por el 55 %, mientras que el 41% tienen estudios universitarios, en tanto que el 4% poseen instrucción de postgrado.

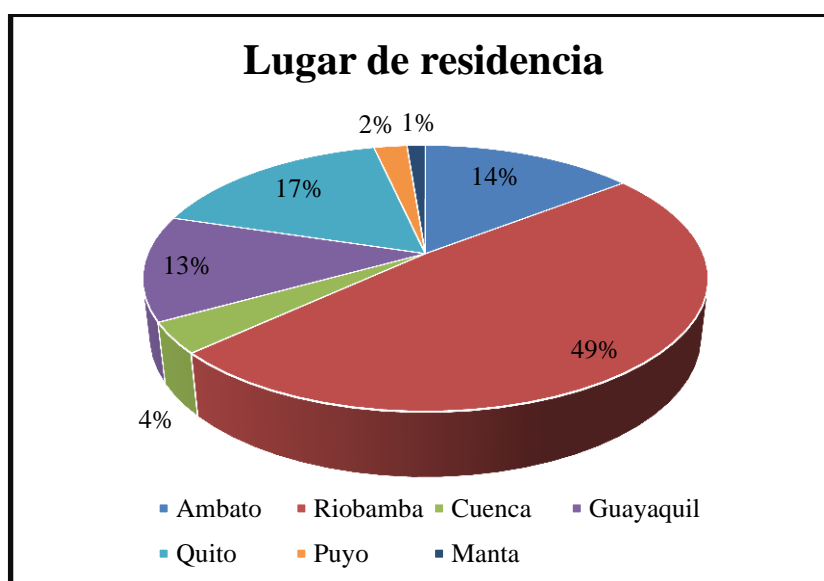
4) Lugar de residencia de turistas nacionales

Cuadro N° 6: Lugar de residencia de turistas nacionales

Lugar de residencia	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Ambato	58	58	0,15	14,54
Riobamba	194	252	0,49	48,62
Cuenca	15	267	0,04	3,76
Guayaquil	51	318	0,13	12,78
Quito	67	385	0,17	16,79
Puyo	9	394	0,02	2,26
Manta	5	399	0,01	1,25
Total	399	2073	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Grafico 4: Lugar de residencia de los turistas nacionales

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De las personas encuestadas el 49% residen en la ciudad de Riobamba, seguidos por el 17% que provienen de la ciudad de Quito, mientras que el 14% reside en la ciudad de Ambato, en tanto que el 13% son de la ciudad de Guayaquil, el 4% proviene de la ciudad de Cuenca, también arriban a la ciudad personas de la ciudad del Puyo representadas por el 2% y tan solo el 1% proviene de la ciudad de Manta.

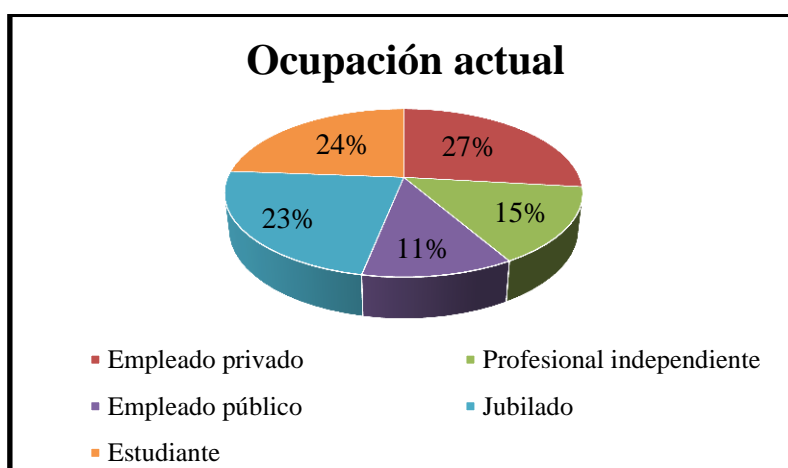
5) Ocupación de los turistas nacionales

Cuadro N° 7: Ocupación de los turistas nacionales

Ocupación actual	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Empleado privado	107	107	0,27	26,82
Profesional independiente	59	166	0,15	14,79
Empleado público	46	212	0,12	11,53
Jubilado	92	304	0,23	23,06
Estudiante	95	399	0,24	23,81
Total	399	1118	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 5: Ocupación de los turistas nacionales

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Según las encuestas la ocupación de la mayoría de los encuestados es que son empleados privados con un 27%, mientras que el 24% son estudiantes, seguidos por el 23% que corresponde a los jubilados, en tanto que el 15% son profesionales independientes y un 11% son empleados públicos.

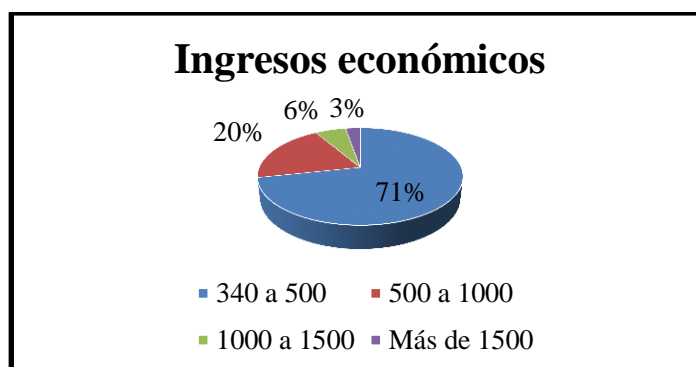
6) Ingresos económicos de los turistas nacionales

Cuadro N° 8: Ingresos económicos de los turistas nacionales

Ingresos económicos	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
340 a 500 usd	286	286	0,72	71,68
500 a 1000 usd	79	365	0,20	19,80
1000 a 1500 usd	23	388	0,06	5,76
Más de 1500 usd	11	399	0,03	2,76
Total	399	1438	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 6: Ingresos económicos de turistas nacionales

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Se determinó que un 71% de los encuestados tienen ingresos económicos que oscilan entre los 340 a 500 usd, seguidos por el 20% con ingresos de 500 a 1000 usd, mientras que el 6% percibe ingresos de 1000 a 1500 usd y tan solo el 3% tiene más de 1500 usd como ingresos económicos.

7) Preferencia de viaje de los turistas nacionales

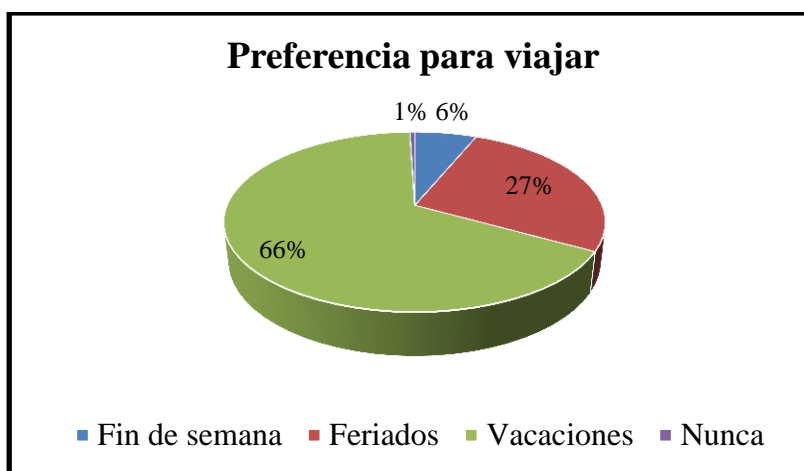
Cuadro N° 9: Preferencia para viajar de los turistas nacionales

Preferencia para viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Fin de semana	25	25	0,06	6,27
Feriados	107	132	0,27	26,82
Vacaciones	265	397	0,66	66,42
Nunca	2	399	0,01	0,50
Total	399	953	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 7: Preferencia de viaje de los turistas nacionales



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

El 66% de las personas encuestadas prefieren viajar en vacaciones, seguidas por el 27% que lo hace en feriados, mientras que el 6% los fines de semanas y tan solo al 1% prefiere no viajar.

8) Motivo de viaje de los turistas nacionales

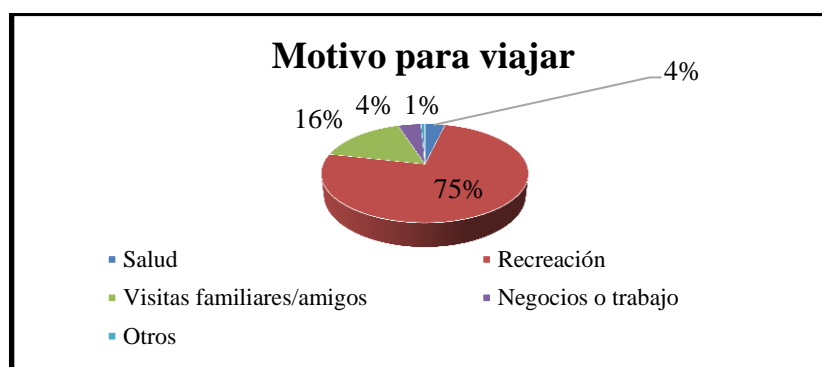
Cuadro N° 10: Motivo de viaje de los turistas nacionales

Motivo para viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Salud	15	15	0,04	3,76
Recreación	298	313	0,75	74,69
Visitas familiares/amigos	66	379	0,17	16,54
Negocios o trabajo	17	396	0,04	4,26
Otros	3	399	0,01	0,75
Total	399	1502	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 8: Motivo de viaje de los turistas nacionales



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

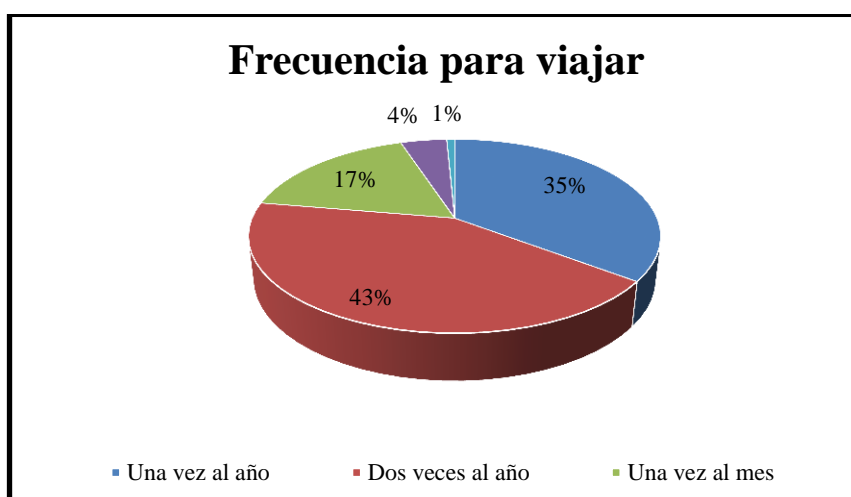
Se determinó que el 75% de las personas encuestadas viajan por recreación, seguidas por el 16% que lo hace por vivitas a familiares o amigos, en tanto que el 4% lo hace por salud y el otro 4% lo hace por negocios o trabajo, mientras que el 1% se motiva a viajar por otras razones.

9) Frecuencia para viajar de los turistas nacionales

Cuadro N° 11: Frecuencia para viajar de los turistas nacionales

Frecuencia para viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Una vez al año	189	189	0,35	34,84
Dos veces al año	117	306	0,42	41,85
Una vez al mes	68	374	0,17	17,04
Dos veces o más al mes	23	397	0,04	4,26
Nunca	2	399	0,01	0,75
Total	399	1665	1	100

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 9: Frecuencia para viajar de los turistas nacionales

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

En cuanto a la frecuencia de viaje el 43% manifestó que lo hacen una vez al año, el 35% dos veces al año, el 17% una vez al mes, en tanto que el 4% lo hace dos veces o más al mes y mientras que el 1% no viaja.

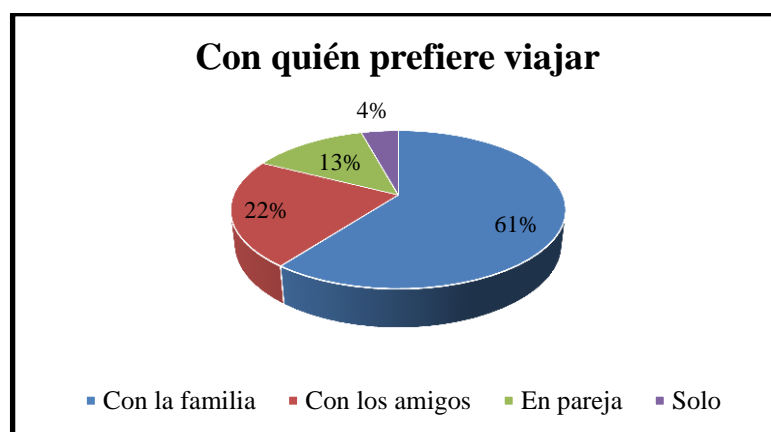
10) Preferencia de acompañamiento para viajar de los turistas nacionales

Cuadro N° 12: Preferencia de acompañamiento para viajar

Con quién prefiere viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Con la familia	241	241	0,60	60,40
Con los amigos	88	329	0,22	22,06
En pareja	53	382	0,13	13,28
Solo	17	399	0,04	4,26
Total	399	1351	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 10: Preferencia de acompañamiento para viajar

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De acuerdo a las encuestas se determinó que el 61% de las personas prefiere viajar con la familia, el 22% con los amigos, el 13% prefiere hacerlo en pareja mientras que el 4% prefiere viajar solo.

11) Gastos de viaje por día de los turistas nacionales

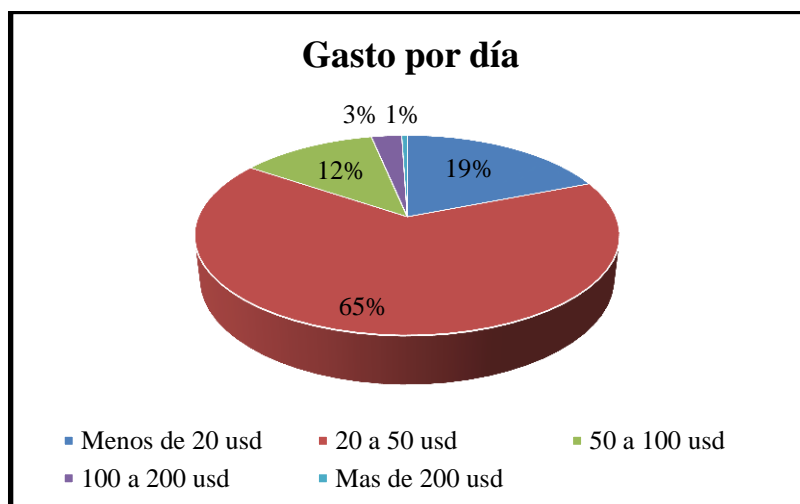
Cuadro N° 13: Gastos de viaje por día de los turistas nacionales

Gasto por día	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Menos de 20 usd	76	76	0,19	19,05
20 a 50 usd	261	337	0,65	65,41
50 a 100 usd	49	386	0,12	12,28
100 a 200 usd	11	397	0,03	2,76
Más de 200 usd	2	399	0,01	0,50
Total	399	1595	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 11: Gastos de viaje por día de los turistas nacionales



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Según las encuestas aplicadas al 65% de los turistas nacionales gasta por día de 20 a 50 usd, el 19% menos de 20 usd, el 12% de 50 a 100 usd, mientras que el 3% prefiere gastar de 100 a 200 usd y solo el 1% más de 200 usd.

12) Medios de información utilizados por los turistas nacionales

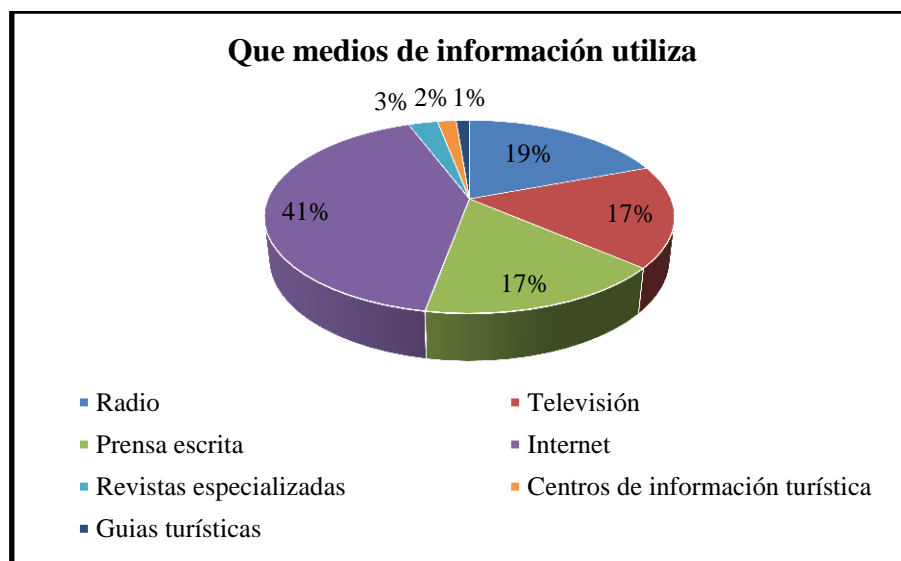
Cuadro N° 14: Medios de información utilizados por los turistas nacionales

Medios de información utilizados por turistas nacionales	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Radio	77	77	0,19	19,30
Televisión	68	145	0,17	17,04
Prensa escrita	66	211	0,17	16,54
Internet	165	376	0,41	41,35
Revistas especializadas	11	387	0,03	2,76
Centros de información turística	7	394	0,02	1,75
Guías turísticas	5	399	0,01	1,25
Total	399	1989	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 12. Medios de información utilizados por los turistas nacionales



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Los turistas encuestados utilizan como medio de información el internet representado por un 41%, mientras que el 19% lo hace por radio, seguido por el 17 % que se informa a través de la prensa escrita y el otro 17% lo hace por televisión, el 3% prefiere hacerlo por medio de revistas especializadas, el 2% acude a centros de información y solo el 1% lo hace con guías turísticas.

13) Conocimiento de la gastronomía típica del cantón Riobamba

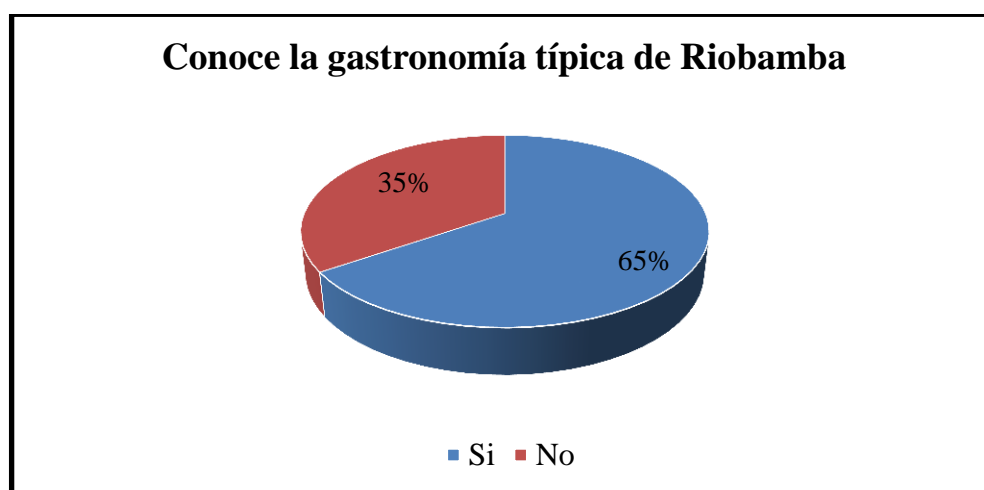
Cuadro N° 15: Conocimiento de la gastronomía típica del cantón Riobamba

Conoce la gastronomía típica de Riobamba	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Si	261	261	0,65	65,41
No	138	399	0,35	34,59
Total	399	660	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 13: Conocimiento de la gastronomía típica del cantón Riobamba



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Se determinó que el 65% de los encuestados conoce la gastronomía típica de Riobamba y el 35% desconoce sobre la gastronomía típica del cantón.

14) Visita a una ruta gastronómica del turista nacional

Cuadro N° 16: Visita a una ruta gastronómica del turista nacional

Ha visitado alguna ruta gastronómica	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Si	12	12	0,03	3,01
No	387	399	0,97	96,99
Total	399	411	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 14: Visita a una ruta gastronómica del turista nacional

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De acuerdo a las encuestas aplicadas el 97% de los encuestados no ha visitado una ruta gastronómica y solo el 3% si ha visitado una ruta gastronómica.

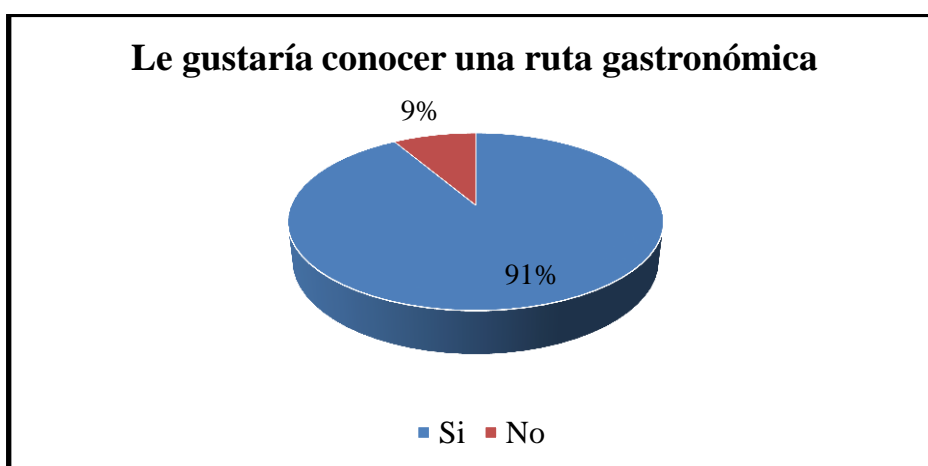
15) Aceptación por conocer una ruta gastronómica del turista nacional

Cuadro N° 17: Aceptación por conocer una ruta gastronómica del turista nacional

Le gustaría conocer una ruta gastronómica	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Si	365	365	0,91	91,48
No	34	399	0,09	8,52
Total	399	764	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 15: Aceptación por conocer una ruta gastronómica del turista nacional

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Según los resultados de las encuestas al 91% de los turistas nacionales le gustaría visitar una ruta gastronómica y al 9% no le gustaría hacerlo.

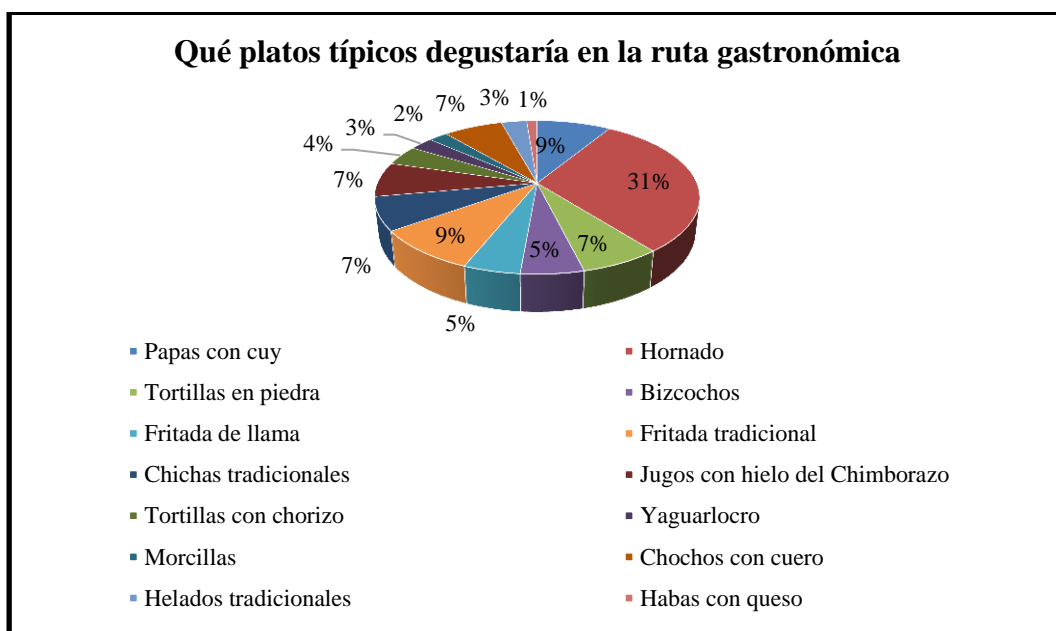
16) Platos típicos que degustaría el turista nacional en la ruta gastronómica

Cuadro N° 18: Platos típicos que degustaría el turista nacional en la ruta gastronómica

Qué platos típicos degustaría en la ruta gastronómica	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Papas con cuy	35	35	0,09	8,77
Hornado	122	157	0,31	30,58
Tortillas en piedra	27	184	0,07	6,77
Bizcochos	21	205	0,05	5,26
Fritada de llama	19	224	0,05	4,76
Fritada tradicional	36	260	0,09	9,02
Chichas tradicionales	28	288	0,07	7,02
Jugos con hielo del Chimborazo	29	317	0,07	7,27
Tortillas con chorizo	17	334	0,04	4,26
Yaguarlocro	11	345	0,03	2,76
Morcillas	9	354	0,02	2,26
Chochos con cuero	28	382	0,07	7,02
Helados tradicionales	12	394	0,03	3,01
Habas con queso	5	399	0,01	1,25
Total	399	3878	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 16: Platos típicos que degustaría el turista nacional en la ruta gastronómica

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

El 31% de las personas encuestadas prefieren degustar en la ruta gastronómica hornado, mientras que al 9% le gustaría papas con cuy, el otro 9% prefiere la fritada tradicional, sin embargo el 7% se interesa por las tortillas en piedra, el otro 7% por los jugos con hielo del Chimborazo, en tanto que el 7% restante degustaría las chichas tradicionales, también están quienes prefieren chochos con cuero representados con el 7%, el 5% preferiría bizcochos, el 4% tortillas con chorizo, el 3% yaguarlocro, el otro 3% helados tradicionales, un 2% morcillas y solo un 1% habas con queso.

17) El turista nacional cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial

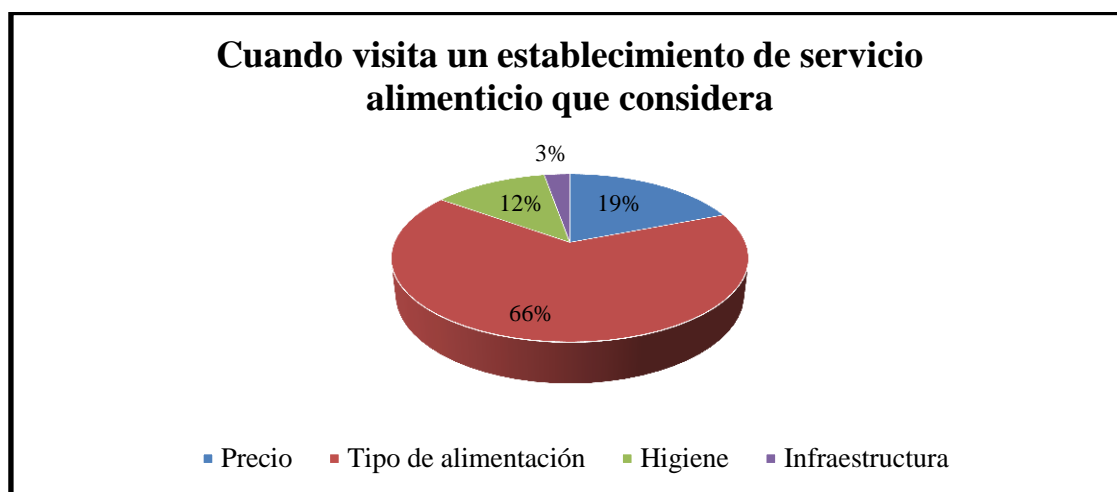
Cuadro N° 19: El turista nacional cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial

Cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio que considera primordial	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Precio	45	76	0,19	19,05
Tipo de alimentación	189	265	0,65	65,41
Higiene	147	412	0,12	12,28
Infraestructura	18	430	0,03	2,76
Total	399	1183	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 17. El turista nacional cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Para el 66% de los encuestados al momento de visitar un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial el tipo de alimentación, un 19% toma en cuenta el precio, el 12% considera importante la higiene y solo al 3% le interesa la infraestructura.

a) Perfil del turista nacional

Se determinó que la mayoría de los encuestados fueron de sexo femenino (54%) que oscilan entre los rangos de edad de 45 años o más (39%), quienes poseen un nivel de instrucción de secundaria (55 %) procedentes de la ciudad de Riobamba (49%). El 27% de los encuestados tienen una ocupación como empleados privados, cuyos ingresos económicos oscilan entre los 340 a 500 usd (71%), motivados a viajar por recreación (75%) una vez al año (43%), con su familia (61%). Tienen un gasto por día de 20 a 50 usd (65%), considerando como medio de información el internet (41%) el 65% conocen de la gastronomía típica de Riobamba, estableciendo un 97% no haber visitado una ruta gastronómica, aceptando el 91% que si les gustaría visitar una ruta gastronómica. Prefiriendo degustar en una ruta gastronómica hornado (9%), papas con cuy (9%), fritada tradicional (9%), tortillas en piedra (7%) y los famosos jugos con hielo del Chimborazo (7%), además manifiestan que cuando visitan un establecimiento de servicio alimenticio consideran primordial el tipo de alimentación (66%).

d. Caracterización de la demanda de turistas extranjeros

1) Género de turistas extranjeros

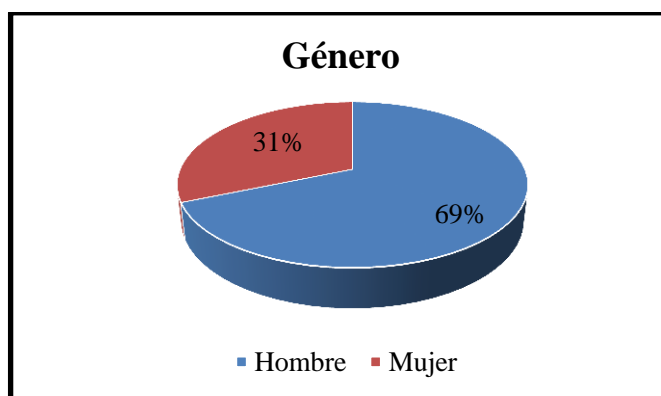
Cuadro N° 20: Género de turistas extranjeros

Género	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Hombre	68	68	0,69	68,69
Mujer	31	99	0,31	31,31
Total	99	167	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 18: Género de turistas extranjeros



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Se determinó que la mayoría de los encuestados fueron de sexo masculino con un 69%, mientras que 31% fueron de sexo femenino.

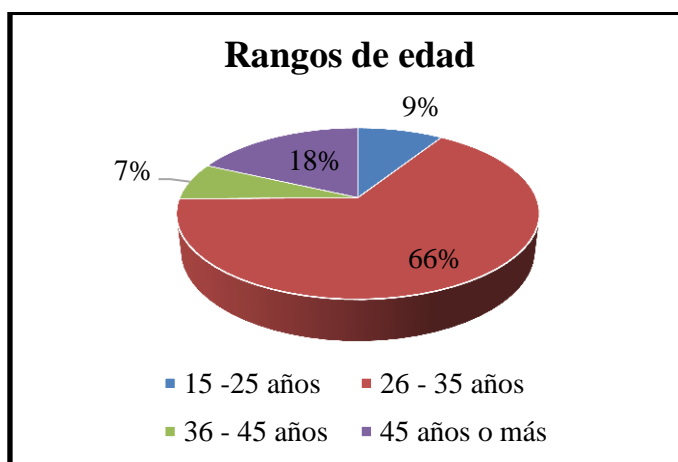
2) Edad de turistas extranjeros

Cuadro N° 21: Edad de turistas extranjeros

Rangos de edad	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
15 -25 años	9	9	0,09	9,09
26 - 35 años	65	74	0,66	65,66
36 - 45 años	7	81	0,07	7,07
45 años o más	18	99	0,18	18,18
Total	99	263	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 19: Edad de turistas extranjeros

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

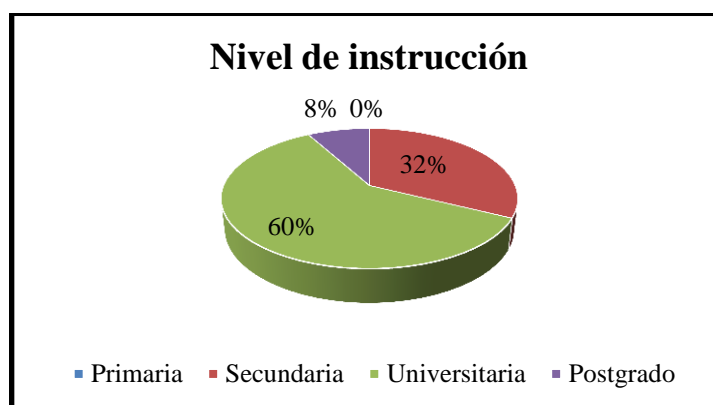
De acuerdo a las encuestas aplicadas se determinó que la mayoría de los encuestados oscilan entre los 26 a 35 años con el 66%, seguidos por el 18% que se encuentra en los rangos de edad de 45 años o más, mientras que el 9% corresponde al rango de edad de 15 a 25 años y solo un 7% son del rango de edad de 36 a 45 años.

3) Nivel de instrucción de turistas extranjeros

Cuadro N° 22: Nivel de instrucción de turistas extranjeros

Nivel de instrucción	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Primaria	0	0	0,00	0,00
Secundaria	32	32	0,32	32,32
Universitaria	59	91	0,60	59,60
Postgrado	8	99	0,08	8,08
Total	99	222	1	100

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 20: Nivel de instrucción de turistas extranjeros

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Los resultados de las encuestas arrojan que el 60% de los encuestados tienen un nivel de instrucción universitario, mientras que el 32% tiene estudios secundarios y el 8% posee instrucción de postgrado.

4) Lugar de residencia de turistas extranjeros

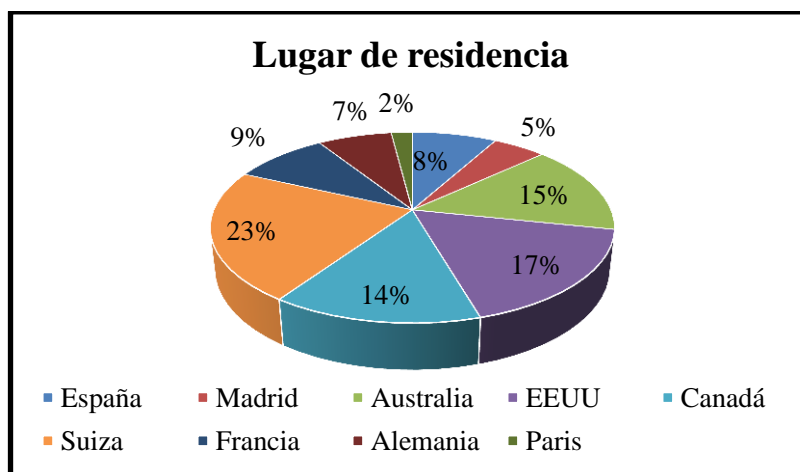
Cuadro N° 23: Lugar de residencia de turistas extranjeros

Lugar de residencia	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
España	8	8	0,08	8,08
Madrid	5	13	0,05	5,05
Australia	15	28	0,15	15,15
EEUU	17	45	0,17	17,17
Canadá	14	59	0,14	14,14
Suiza	22	81	0,22	22,22
Francia	9	90	0,09	9,09
Alemania	7	97	0,07	7,07
Paris	2	99	0,02	2,02
Total	99	520	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Grafico 21: Lugar de residencia de turistas extranjeros



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De las personas encuestadas el 23% provienen de Suiza, seguidos por el 17% que son de EEUU, mientras que el 15% provienen de Australia, el 14% de Canadá, el 9% de

Francia, el 8% de España, un 7% de Alemania, el 5% de Madrid y solo el 2% proviene de París.

5) Ocupación turistas extranjeros

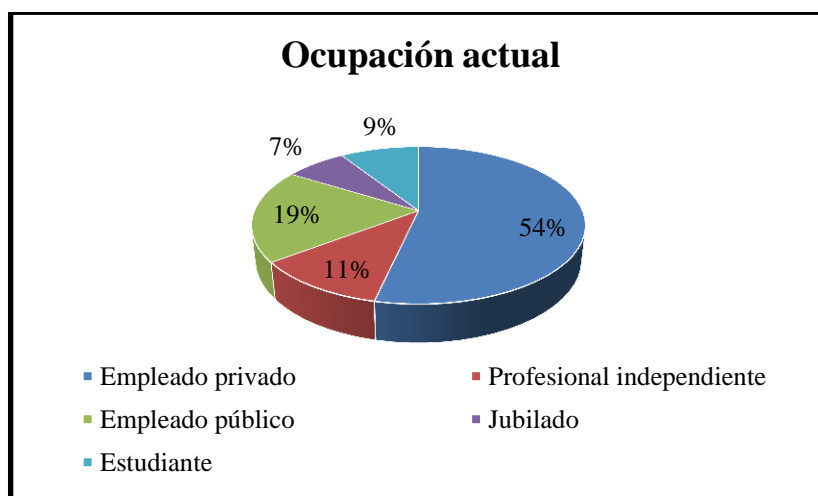
Cuadro N° 24: Ocupación de turistas extranjeros

Ocupación actual	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Empleado privado	53	53	0,54	53,54
Profesional independiente	11	64	0,11	11,11
Empleado público	19	83	0,19	19,19
Jubilado	7	90	0,07	7,07
Estudiante	9	99	0,09	9,09
Total	99	389	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 22. Ocupación turistas extranjeros



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Según las encuestas la ocupación de la mayoría de los encuestados es que son empleados privados con un 54%, mientras que el 19% son empleados públicos, seguidos por el 11% que corresponde a los profesionales independientes, en tanto que el 9% son estudiantes y un 7% son jubilados.

6) Ingresos económicos de turistas extranjeros

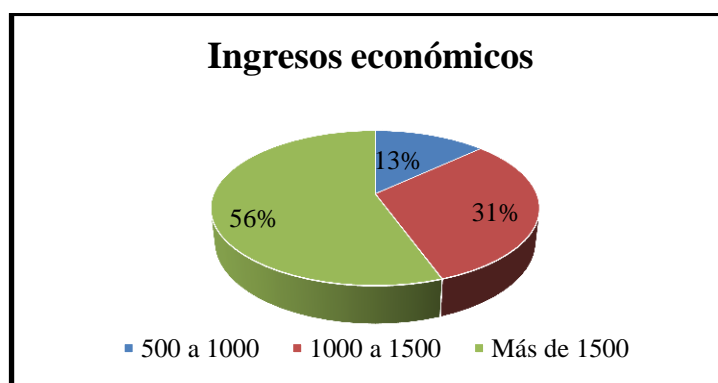
Cuadro N° 25: Ingresos económicos de turistas extranjeros

Ingresos económicos	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
500 a 1000 usd	13	13	0,13	13,13
1000 a 1500 usd	31	44	0,31	31,31
Más de 1500 usd	55	99	0,56	55,56
Total	99	156	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 23: Ingresos económicos de turistas extranjeros



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Se determinó que un 56% de los encuestados tienen ingresos económicos mayores a 1500 usd, seguidos por el 31% que tiene ingresos de 1000 a 1500 usd, mientras que el 13% percibe ingresos de 500 a 1000 usd.

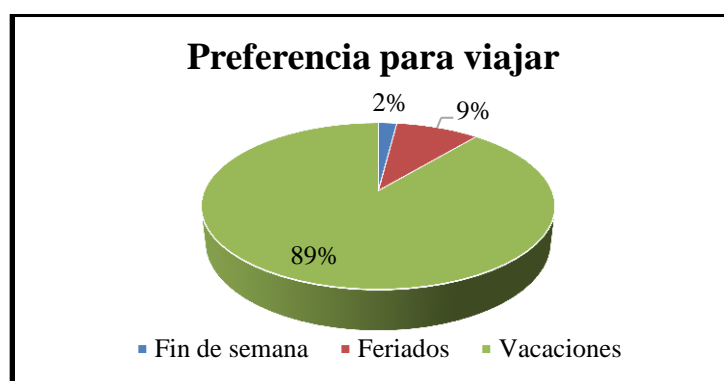
7) Preferencia de viaje de turistas extranjeros

Cuadro N° 26: Preferencia para viajar de turistas extranjeros

Preferencia para viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Fin de semana	2	2	0,02	2,02
Ferriados	9	11	0,09	9,09
Vacaciones	88	99	0,89	88,89
Total	99	112	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 24: Preferencia de viaje de turistas extranjeros

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

El 89% de las personas encuestadas prefieren viajar en vacaciones, seguidas por el 9% que lo hace en feriados y un 6% prefiere los fines de semanas.

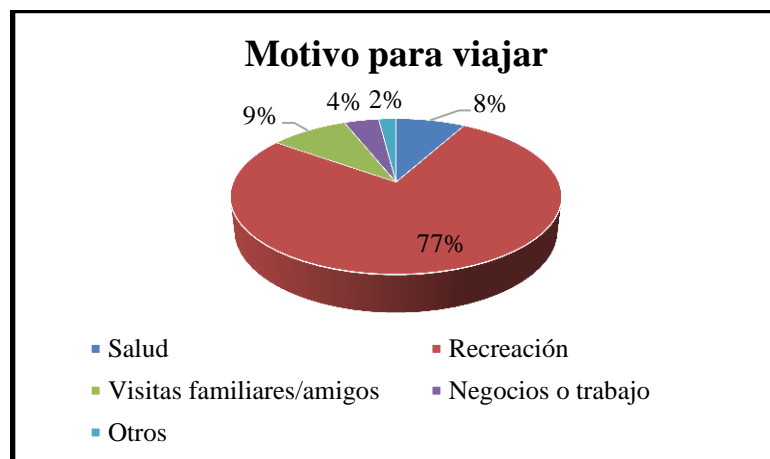
8) Motivo de viaje de turistas extranjeros

Cuadro N° 27: Motivo de viaje de turistas extranjeros

Motivo para viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Salud	8	8	0,08	8,08
Recreación	76	84	0,77	76,77
Visitas familiares/amigos	9	93	0,09	9,09
Negocios o trabajo	4	97	0,04	4,04
Otros	2	99	0,02	2,02
Total	99	381	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 25: Motivo de viaje de turistas extranjeros

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Se determinó que el 77% de las personas encuestadas viajan por recreación, seguidas por el 9% que lo hace para visitar a familiares o amigos, en tanto que el 8% lo hace por salud, el 4% por negocios o trabajo y solo el 2% se motiva a viajar por otras razones.

9) Frecuencia para viajar de los turistas extranjeros

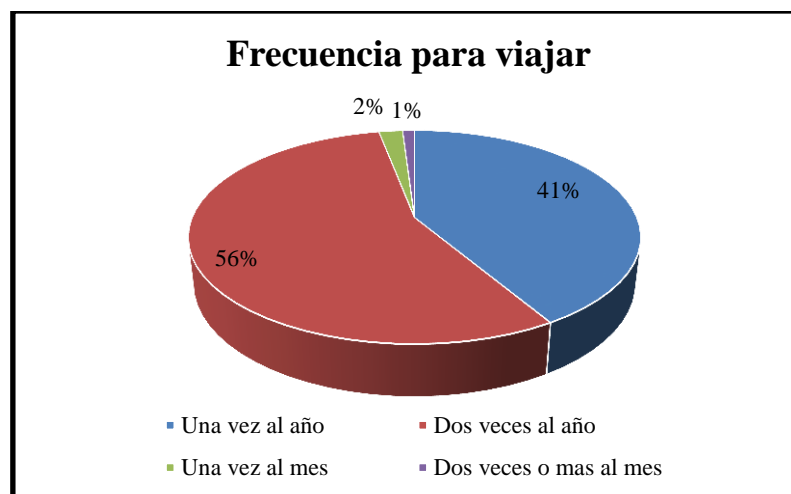
Cuadro N° 28: Frecuencia para viajar de los turistas extranjeros

Frecuencia para viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Una vez al año	41	41	0,41	41,41
Dos veces al año	55	96	0,56	55,56
Una vez al mes	2	98	0,02	2,02
Dos veces o más al mes	1	99	0,01	1,01
Total	99	334	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 26: Frecuencia para viajar de los turistas extranjeros



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

En cuanto a la frecuencia de viaje el 56% manifestó que lo hacen dos veces al año, el 41% una vez al año, el 2% una vez al mes, mientras que el 1% dos veces o más al mes.

10) Preferencia de acompañamiento de los turistas extranjeros

Cuadro N° 29: Preferencia de acompañamiento de los turistas extranjeros

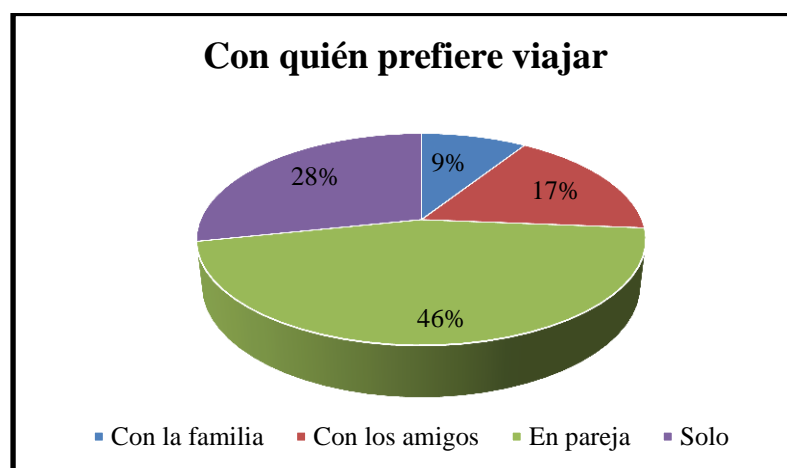
Con quién prefiere viajar	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Con la familia	9	9	0,09	9,09

Con los amigos	17	26	0,17	17,17
En pareja	45	71	0,45	45,45
Solo	28	99	0,28	28,28
Total	99	205	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 27: Preferencia de acompañamiento de los turistas extranjeros



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De acuerdo a las encuestas se determinó que el 46% de las personas prefiere viajar en pareja, el 28% solo, el 17% prefiere hacerlo con amigos, mientras que el 9% prefiere viajar con la familia.

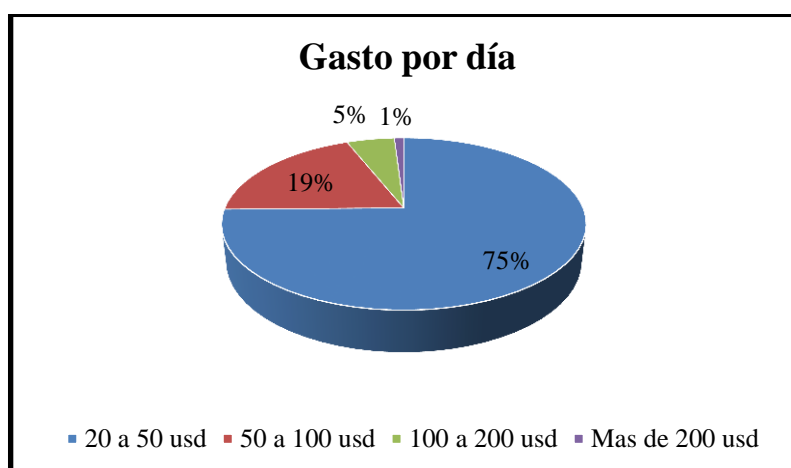
11) Gastos de viaje por día de turistas extranjeros

Cuadro N° 30: Gastos de viaje por día de turistas extranjeros

Gasto por día	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
20 a 50 usd	74	74	0,75	74,75
50 a 100 usd	19	93	0,19	19,19
100 a 200 usd	5	98	0,05	5,05
Más de 200 usd	1	99	0,01	1,01
Total	99	364	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 28: Gastos de viaje por día de turistas extranjeros

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Según las encuestas aplicadas el 75% de los turistas extranjeros gasta por día de 20 a 50 usd, el 19% de 50 a 100 usd, seguidos por el 5% que prefiere gastar de 100 a 200 usd y un 1% más de 200 usd.

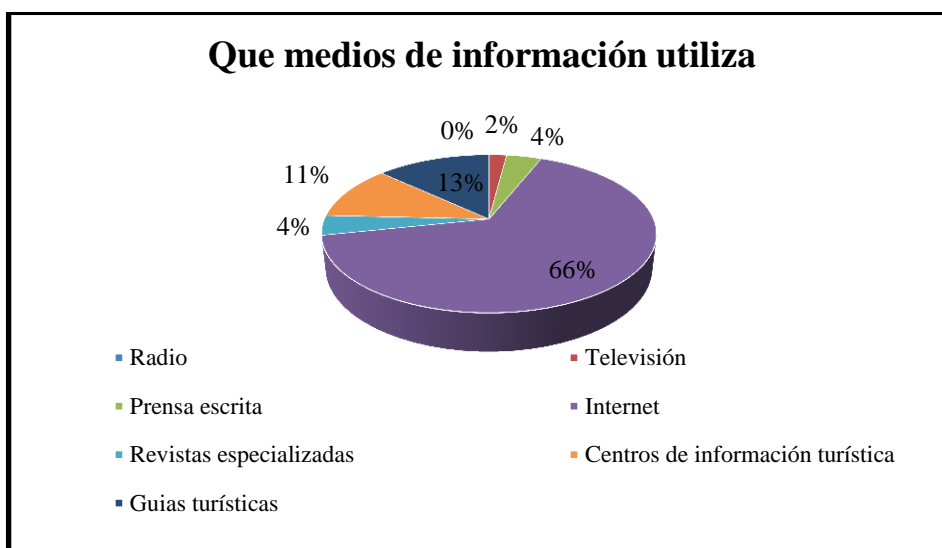
12) Medios de información utilizados por turistas extranjeros

Cuadro N° 31: Medios de información utilizados por turistas extranjeros

Que medios de información utiliza	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Radio	0	0	0,00	0,00
Televisión	2	2	0,02	2,02
Prensa escrita	4	6	0,04	4,04
Internet	65	71	0,66	65,66
Revistas especializadas	4	75	0,04	4,04
Centros de información turística	11	86	0,11	11,11
Guías turísticas	13	99	0,13	13,13
Total	99	339	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 29: Medios de información utilizados por turistas extranjeros

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De los turistas encuestados se determinó que utilizan como medio de información el internet representado por un 66%, mientras que el 13% lo hace por guías turísticas, seguido por el 11 % que acude a centros de información turística, un 4% prefiere hacerlo por medio de revistas especializadas y el otro 4% a través de la prensa escrita, tan solo un 2% lo hace por medio de la televisión.

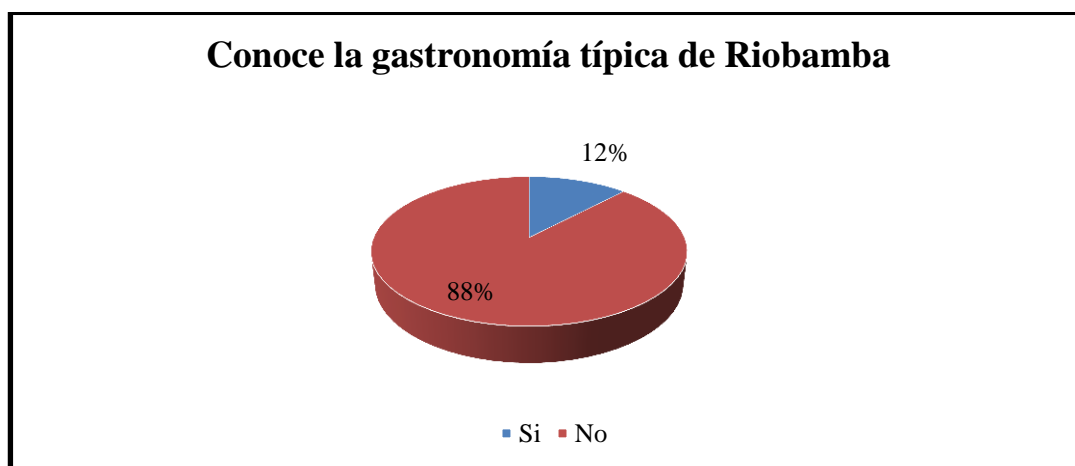
13) Conoce la gastronomía típica del cantón Riobamba el turista extranjero

Cuadro N° 32: Conoce la gastronomía típica del cantón Riobamba el turista extranjero

Conoce la gastronomía típica de Riobamba	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Si	12	12	0,12	12,12
No	87	99	0,88	87,88
Total	99	111	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 30: Conoce la gastronomía típica del cantón Riobamba el turista extranjero

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Se determinó que el 88% de los encuestados no conoce la gastronomía típica de Riobamba y solo un 12% si conoce.

14) El turista extranjero ha visitado alguna vez una ruta gastronómica

Cuadro N° 33: El turista extranjero ha visitado alguna vez una ruta gastronómica

Ha visitado alguna ruta gastronómica	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Si	8	8	0,08	8,08
No	91	99	0,92	91,92
Total	99	107	1	100

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 31: El turista extranjero ha visitado alguna vez una ruta gastronómica

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

De acuerdo a las encuestas aplicadas el 92% de los encuestados no ha visitado una ruta gastronómica y solo un 8% si lo ha hecho.

15) Preferencia por conocer una ruta gastronómica del turista extranjero

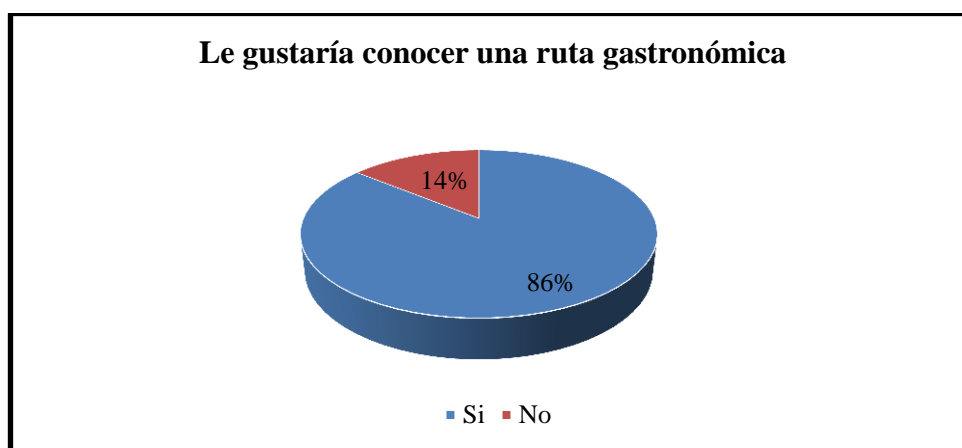
Cuadro N° 34: Preferencia por conocer una ruta gastronómica del turista extranjero

Le gustaría conocer una ruta gastronómica	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Si	85	85	0,86	85,86
No	14	99	0,14	14,14
Total	99	184	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 32. Preferencia por conocer una ruta gastronómica del turista extranjero



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Según los resultados de las encuestas al 86% de los turistas extranjeros si le gustaría visitar una ruta gastronómica y al 14% no.

16) Platos típicos que degustaría en la ruta gastronómica el turista extranjero

Cuadro N° 35: Platos típicos que degustaría en la ruta gastronómica el turista extranjero

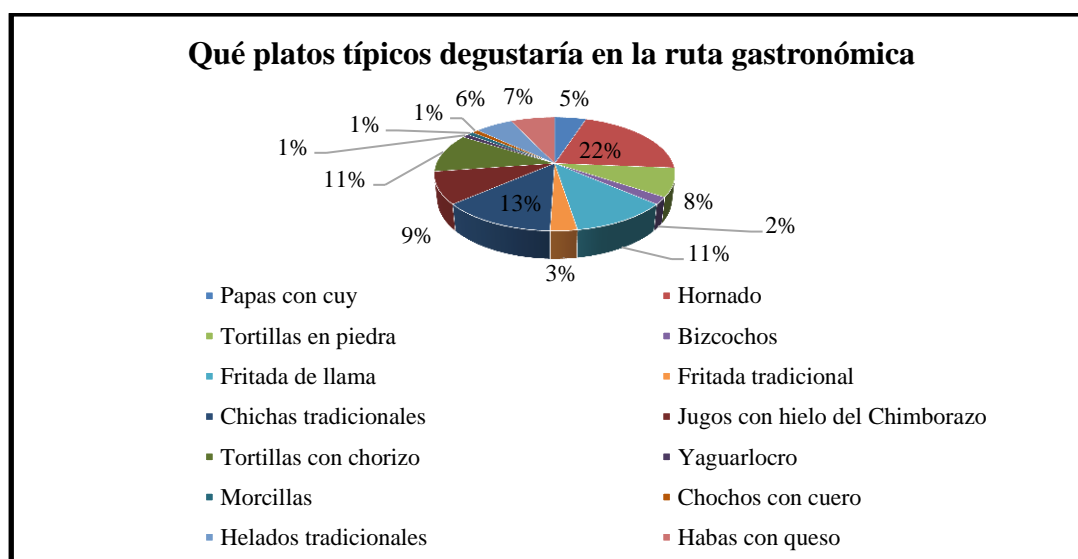
Qué platos típicos degustaría en la ruta gastronómica	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Papas con cuy	5	5	0,05	5,05
Hornado	21	26	0,21	21,21
Tortillas en piedra	8	34	0,08	8,08
Bizcochos	2	36	0,02	2,02
Fritada de llama	11	47	0,11	11,11
Fritada tradicional	3	50	0,03	3,03

Chichas tradicionales	13	63	0,13	13,13
Jugos con hielo del Chimborazo	9	72	0,09	9,09
Tortillas con chorizo	11	83	0,11	11,11
Yaguarlocro	1	84	0,01	1,01
Morcillas	1	85	0,01	1,01
Chochos con cuero	1	86	0,01	1,01
Helados tradicionales	6	92	0,06	6,06
Habas con queso	7	99	0,07	7,07

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 33: Platos típicos que degustaría en la ruta gastronómica el turista extranjero



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

El 22% de las personas encuestadas preferirían en una ruta gastronómica hornado, mientras que al 13% le gustaría las chichas tradicionales, a un 11% le gustaría la fritada de llama, sin embargo el otro 11% se interesa por las tortillas con chorizo, el 9% por los jugos con hielo del Chimborazo, en tanto que el 8% degustaría de las tortillas en piedra, también están quienes prefieren las habas con quesos representados con el 7%, el 6% preferiría los helados tradicionales, el 5% se inclina por las papas con cuy, al 3% le gustaría la fritada tradicional, el 2% degustaría los bizcochos, un 1% preferiría chochos con cuero, el otro 1% yaguarlocro y hay quienes probarían las morcillas representados por el 1%.

17) Cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial el turista extranjero

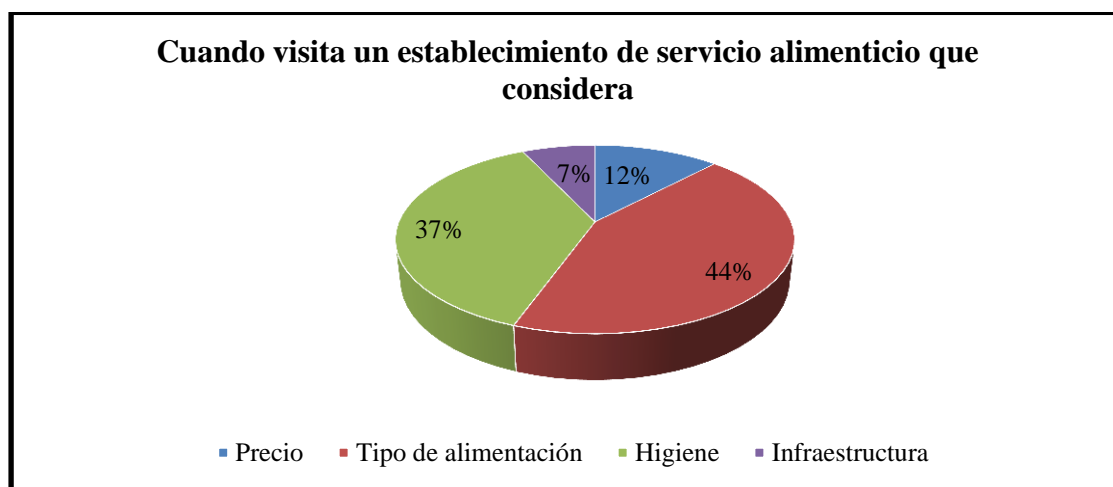
Cuadro N° 36: Cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial el turista extranjero

Cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio que considera primordial	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	f.a	f.a.a	f.r	f.r.a %
Precio	12	12	0,12	12,12
Tipo de alimentación	43	55	0,43	43,43
Higiene	37	92	0,37	37,37
Infraestructura	7	99	0,07	7,07
Total	99	258	1	100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Gráfico 34. Cuando visita un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial el turista extranjero



Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Para el 44% de los encuestados al momento de visitar un establecimiento de servicio alimenticio considera primordial el tipo de alimentación, un 37% toma en cuenta la higiene, el 12% considera importante el precio y solo al 7% le interesa la infraestructura.

a) Perfil del turista extranjero

Se determinó que la mayoría de los encuestados fueron de sexo masculino (69%) quienes oscilan entre los 26 a 35 años (66%), con un nivel de instrucción universitario (60%). Proviene de Suiza (23%), seguidos por los turistas de EEUU (17%).

La mayoría de los encuestados son empleados privados (54%), que perciben ingresos económicos mayores a 1500 usd (56%), los mismos que manifiestan que prefieren viajar en vacaciones (89%), motivados por la recreación (77%), generalmente dos veces al año (56%) con su pareja (46%), gastando por día de 20 a 50 usd (75%), además mencionan que utilizan como medio de información el internet (66%).

El 88% desconocen de la gastronomía típica de Riobamba, quienes consideran no haber visitado una ruta gastronómica (92%). Aceptan que les gustaría visitar una ruta gastronómica (86%), donde sus preferencias gastronómicas serían el hornado (22%), Ellos consideran primordial al momento de visitar un establecimiento de servicio alimenticio el tipo de alimentación (44%).

3. Confrontación Oferta-Demanda

Los turistas que visitaron la R.F.CH y el cantón Riobamba en el año 2012 fueron 188469 de los cuales 178864 eran nacionales (turistas que visitan la provincia más población del cantón Riobamba de 15 a 65 años de edad de acuerdo al INEC 2010) y 9605 extranjeros, determinándose una aceptación de la ruta de un 91% para los nacionales y 86% para los extranjeros, estos porcentajes permitieron determinar la demanda potencial, 162766 de turistas nacionales y 8260 de turistas extranjeros

De lo cual se estableció captar el 10% de la demanda potencial ya que esta cuota de mercado no rebasa la capacidad de alojamiento instalada las proyecciones se realizaron en base a la fórmula del incremento compuesto.

Complementariamente el viceministro de turismo Ing. Luis Falconí asegura que la tasa de crecimiento turístico nacional para el 2012 fue del 12%. Por lo tanto la fórmula a utilizarse para proyectar la demanda es la del interés compuesto, con la cual se pronosticará la afluencia turística para los próximos 5 años, usando los datos de los turistas que visitaran la provincia de Chimborazo y la tasa de crecimiento turístico 2012.

$$C_n = C_o (1+i)^n$$

C_o = año a proyectar

C = demanda actual

i = incremento

n = el año a proyectarse

a. Proyección de la demanda

Cuadro N° 37: Proyección de la demanda

PROYECCIÓN DE LA DEMANADA			
Año	DEMANDA		DEMANDA ACTUAL
	Nacional	Extranjera	
2013	49045	8260	57305
2014	54930	9251	64181
2015	61522	10361	71883
2016	68905	11605	80510
2017	77173	12997	90170
2018	86434	14557	100991

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

b. Proyección de la demanda insatisfecha

Para determinar la demanda insatisfecha se determinó en base a la demanda actual

Cuadro N° 38: Proyección de la demanda insatisfecha

Confrontación de la oferta vs demanda			
Años	Demanda actual	Demanda Insatisfecha 8%	Cuota Objetiva 2%
2013	57305	4584	1146
2014	64181	5134	1284
2015	71883	5751	1438
2016	80510	6441	1710

2017	90170	7214	1803
2018	100991	8079	2020

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

C. DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CATÓN RIOBAMBA

1. Análisis FODA

Tabla N° 9. Análisis FODA en función del sistema turístico considerando el patrimonio cultural intangible.

SISTEMA TURÍSTICO	FACTORES INTERNOS		FACTORES EXTERNOS	
	FORTALEZAS	DEBILIDADES	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Superestructura	<ul style="list-style-type: none"> El GAD Municipal de Riobamba es un ente descentralizado. Asume la competencia de turismo a través de la Dirección de proyectos, convenios y desarrollo económico. Cuenta con un centro de información turística ITUR. Marco legal del patrimonio apoya a la protección y conservación del patrimonio cultural inmaterial mediante políticas culturales. Apoyo técnico estudiantil de instituciones educativas superiores para desarrollar investigaciones en materia turística cultural. 	<ul style="list-style-type: none"> Poco apoyo institucional a estudiantes universitarios para el desarrollo investigativo de proyectos en relación a patrimonios inmateriales. Escasa gestión para el desarrollo e implementación de proyectos turísticos culturales en la zona rural del cantón. Poco desarrollo de micro-emprendimientos en materia alimentaria a nivel cantonal. Poca articulación entre la operación turística urbana y rural del cantón. Poca capacitación de las ventajas turísticas en las parroquias rurales del cantón 	<ul style="list-style-type: none"> Asignación de recursos para el desarrollo turístico. Plan del Buen Vivir y PLADETUR 2020. Funcionamiento de la Regional 3 de Turismo en el cantón Riobamba. Apoyo financiero de ONGs para desarrollo comunitario en el área turística. Desea implementar rutas turísticas para el cantón y la provincia. 	<ul style="list-style-type: none"> Irregularidades en la administración pública. Incertidumbre política. Poca visión turística cultural cantonal. Escaso seguimiento a los proyectos implementados por las autoridades de ramo. Bajo aprovechamiento de los recursos asignados. Poca valoración del patrimonio cultural inmaterial de los entes competentes. Poco interés de los entes gubernamentales locales para rescatar los saberes

		<ul style="list-style-type: none"> Actores del turismo cantonal actúan por separado. Falta de profesionales en el área de patrimonio cultural. 		<p>ancestrales de la tradición culinaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> Poca organización de ferias gastronómicas y prácticas agrícolas sostenibles a nivel cantonal por parte del Municipio Falta de estudios y diseños de políticas y estrategias de productos gastronómicos tradicionales, precio, promoción y comercialización.
Planta Turística	<ul style="list-style-type: none"> Existe una planta turística diversificada en las parroquias urbanas y en algunas rurales. Buena diversificación de servicios y precios en el área urbana y rural. Establecimientos de buena calidad que ofertan platos tradicionales elaborados por chefs reconocidos. Turismo comunitario fortalecido en una parroquia rural. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta de productos turísticos articulados con la gastronomía tradicional. Poca capacitación en el área gastronómica a las zonas rurales del cantón. Baja calidad en la prestación de servicio alimenticio en algunas zonas rurales y urbanas. 	<ul style="list-style-type: none"> Programas de capacitación que maneja el MINTUR para potencializar el turismo local. Apoyo en la difusión de los atractivos turísticos por parte de los medios de comunicación de una manera veraz. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta de planificación en la actividad turística a nivel cantonal. Escaso control en las normativas de higiene y control en el expendio de alimentos. Pérdida de identidad cultural en la gastronomía tradicional por comercialización de nuevos productos gastronómicos y aculturizados.
Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> Carreteras en buen estado. Horarios de atención de rutas son adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> Estado de la fachada de algunos establecimientos poco atractiva. Escasa señalización turística en algunas parroquias rurales. 	<ul style="list-style-type: none"> Buena accesibilidad y afluencia de turistas al cantón por ser un lugar céntrico a nivel de país. Asignación de presupuesto para dotación de servicios básicos. 	<ul style="list-style-type: none"> Red vial en mal estado por inclemencias climáticas. Escasa venta de productos gastronómicos del cantón incluidos en los paquetes de las

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dotación de servicios básicos en buen estado en la mayoría de las parroquias rurales y urbanas. ▪ Terminal terrestre que facilita la partida y arribo de los visitantes a las parroquias rurales. ▪ Buena seguridad para los turistas. ▪ Presupuesto para implementar señalización turística. 			operadoras de turismo.
Atractivos y Actividades	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manejo de elementos tradicionales para la cocción de los alimentos como horno de leña, piedras volcánicas, braseros y ollas de barro. ▪ Buenas prácticas de agricultura y ganadería orgánica. ▪ Excelente aprovechamiento de productos artesanales y alimenticios propios de la zona. ▪ Buen manejo del recetario oral que es transmitido de generación en generación. ▪ Buena proximidad de los locales de servicio alimenticio existentes en la zona. ▪ Platos tradicionales posicionados a nivel nacional e internacional. ▪ Presencia de productos gastronómicos tradicionales en 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mal manejo de desechos sólidos producto del expendio de alimentos. ▪ Poca utilización de implementos de limpieza en algunos locales como gel anti-bacterial, jabón, basureros en buen estado y baños en óptimas condiciones. ▪ Falta de capacitación en la manipulación de los platos al momento de expender. ▪ Falta de capacitación en atención al cliente por parte de algunos expendedores. ▪ Escasa información turística sobre la gastronomía típica de algunas localidades. ▪ Pérdida de continuidad de prácticas gastronómicas de algunos negocios. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Excelentes condiciones climáticas que favorecen a la agricultura y ganadería. ▪ Organización de ferias turísticas nacionales e internacionales por parte del MINTUR. ▪ Difusión de prácticas sostenibles y turísticas en programaciones televisivas del Buen Vivir. ▪ Oferta de productos gastronómicos genuinos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Condiciones climáticas desfavorables. ▪ No existe incentivos para motivar al mejoramiento de calidad en la prestación de servicios alimenticios. ▪ Estandarización de menús. ▪ Escasa explotación de la gastronomía tradicional como recurso turístico. ▪ Malas prácticas de higiene de los consumidores de alimentos ocasionando contaminación al entorno. ▪ Productores locales poco predispuestos y preparados para la prestación de servicios al turista.

	<p>restaurantes de alta cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Parroquias rurales y urbanas con alto potencial turístico cultural y natural. ▪ Prácticas culinarias consideradas como producto de la historia de cada comunidad y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenecen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poca creatividad en oferta gastronómica en actos festivos y cotidianos. 		
Territorio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interés de los pobladores locales por participar en actividades turísticas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Falta de capacitación a las parroquias rurales y urbanas en la protección del patrimonio cultural inmaterial. ▪ Deterioro de los recursos por el uso inadecuado de los mismos en actividades agrícolas y ganaderas convencionales. ▪ Degradación ambiental en los afluentes hídricos y zonas de bosque. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La cultura una fuente indiscutible de desarrollo y bienestar para los pueblos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pérdida de identidad cultural por efectos de la migración.

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

2. Identificación y priorización de nudos críticos

Tabla N° 10: Identificación y priorización de nudos críticos

SISTEMA TURÍSTICO	N°	NUDOS CRÍTICOS	PRIORIZACION DE NUDOS CRÍTICOS			
			Duración	Impacto	Dificultad	Total
Superestructura	D1	Poco apoyo institucional a estudiantes universitarios para el desarrollo investigativo de proyectos en relación a patrimonios inmateriales.	2	1	1	4
	D2	Escasa gestión para el desarrollo e implementación de proyectos turísticos culturales en la zona rural del cantón.	3	2	2	7
	D3	Poco desarrollo de micro-emprendimientos en materia alimentaria a nivel cantonal	2	3	2	7
	D4	Poca articulación entre la operación turística urbana y rural del cantón.	3	2	3	8
	D5	Poca capacitación de las ventajas turísticas en las parroquias rurales del cantón.	2	2	2	6
	D6	Actores del turismo cantonal actúan por separado.	3	2	3	8
	D7	Falta de profesionales en el área de patrimonio cultural.	2	2	2	6
	A1	Irregularidades en la administración pública.	3	2	3	8
	A2	Incertidumbre política.	2	3	2	7
	A3	Poca visión turística cultural cantonal.	2	2	2	6
	A4	Escaso seguimiento a los proyectos implementados por las autoridades de ramo.	1	2	2	5
	A5	Bajo aprovechamiento de los recursos asignados.	3	3	3	9
	A6	Poca valoración del patrimonio cultural inmaterial de los entes competentes.	2	2	2	6
	A7	Poco interés de los entes gubernamentales locales para rescatar los saberes ancestrales de la tradición culinaria.	3	3	3	9
	A8	Poca organización de ferias gastronómicas y prácticas agrícolas sostenibles a nivel cantonal por parte del Municipio.	3	3	2	8
	A9	Falta de estudios y diseños de políticas y estrategias de productos gastronómicos tradicionales, precio, promoción y comercialización	2	3	3	8

Planta turística	D1	■ Falta de productos turísticos articulados con la gastronomía tradicional.	3	3	3	9
	D2	Poca capacitación en el área gastronómica a las zonas rurales del cantón.	2	2	3	7
	D3	Baja calidad en la prestación de servicio alimenticio en algunas zonas rurales y urbanas.	3	3	3	9
	D4	Estado de la fachada de algunos establecimientos poco atractiva.	3	2	3	8
	D5	Escasa señalización turística en algunas parroquias rurales.	3	2	2	7
	A1	Falta de planificación en la actividad turística a nivel cantonal.	2	2	2	6
	A2	Escaso control en las normativas de higiene y control en el expendio de alimentos.	3	3	3	9
	A3	Pérdida de identidad cultural en la gastronomía tradicional por comercialización de nuevos productos gastronómicos y aculturizados.	3	3	3	9
Infraestructura	D1	Estado de la fachada de algunos establecimientos poco atractiva.	3	2	2	7
	D2	Escasa señalización turística en algunas parroquias rurales.	3	3	2	8
	A1	Red vial en mal estado por inclemencias climáticas.	2	2	2	6
	A2	Escasa venta de productos gastronómicos del cantón incluidos en los paquetes de las operadoras de turismo.	3	2	2	7
Atractivos y Actividades	D1	Mal manejo de desechos sólidos producto del expendio de alimentos.	3	2	3	8
	D2	Poca utilización de implementos de limpieza en algunos locales como gel anti-bacterial, jabón, basureros en buen estado y baños en óptimas condiciones.	2	3	3	8
	D3	Falta de capacitación en la manipulación de los platos al momento de expender.	2	3	2	7
	D4	Falta de capacitación en atención al cliente por parte de algunos expendedores.	2	3	3	8
	D5	Escasa información turística sobre la gastronomía típica de algunas localidades.	3	2	2	8

	D6	Perdida de continuidad de prácticas gastronómicas de algunos negocios.	2	2	2	6
	D7	Poca creatividad en oferta gastronómica en actos festivos y cotidianos.	2	3	2	7
	A1	Condiciones climáticas desfavorables.	2	2	2	6
	A2	No existe incentivos para motivar al mejoramiento de calidad en la prestación de servicios alimenticios.	2	3	3	8
	A3	Estandarización de menús.	3	3	3	9
	A4	Malas prácticas de higiene de los consumidores de alimentos ocasionando contaminación al entorno	2	3	2	7
	A5	Escasa explotación de la gastronomía tradicional como recurso turístico.	2	2	2	6
	A6	Productores locales poco predispuestos y preparados para la prestación de servicios al turista.	2	2	3	7
Territorio	D1	Falta de capacitación a las parroquias rurales y urbanas en la protección del patrimonio cultural inmaterial.	3	2	2	7
	D2	Deterioro de los recursos por el uso inadecuado de los mismos en actividades agrícolas y ganaderas convencionales.	3	3	3	9
	D3	Degradación ambiental en los afluentes hídricos y zonas de bosque.	3	2	2	7
	A1	Pérdida de identidad cultural por efectos de la migración.	3	3	3	9

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Los nudos críticos identificados dentro del análisis del sistema turístico y del patrimonio cultural intangible son detallados a continuación según su grado de importancia es decir aquellos que presentan el mayor puntaje (9 puntos).

- Bajo aprovechamiento de los recursos asignados.
- Poco interés de los entes gubernamentales locales para rescatar los saberes ancestrales de la tradición culinaria.
- Falta de productos turísticos articulados con la gastronomía tradicional

- d. Baja calidad en la prestación de servicio alimenticio en algunas zonas rurales y urbanas.
- e. Escaso control en las normativas de higiene y control en el expendio de alimentos.
- f. Pérdida de identidad cultural en la gastronomía tradicional por comercialización de nuevos productos gastronómicos y aculturizados.
- g. Estandarización de menús
- h. Deterioro de los recursos por el uso inadecuado de los mismos en actividades agrícolas y ganaderas convencionales
- i. Pérdida de identidad cultural por efectos de la migración

3. Identificación de los factores claves de éxito

Tabla N° 11: Identificación de los factores claves de éxito

SISTEMA TURÍSTICO	N°	FACTORES CLAVES DE ÉXITO	PRIORIZACION DE NUDOS CRÍTICOS			
			Productividad	Calidad	Exclusividad	Total
Superestructura	F1	El GAD Municipal es un ente descentralizado.	3	3	1	7
	F2	Asume la competencia de turismo a través de la Dirección de proyectos, convenios y desarrollo económico.	3	2	2	7
	F3	Cuenta con un centro de información turística ITUR.	3	2	2	7
	F4	Marco legal del patrimonio apoya a la protección y conservación del patrimonio cultural inmaterial mediante políticas culturales.	1	3	3	7
	F5	Apoyo técnico estudiantil de instituciones educativas superiores para desarrollar investigaciones en materia turística cultural.	1	3	2	6
	O1	Asignación de recursos para el desarrollo turístico.	3	3	2	8
	O2	Plan del buen vivir y PLADETUR 2020.	1	3	2	6

	O3	Funcionamiento de la Regional 3 de Turismo en el cantón Riobamba.	3	3	3	9
	O4	Apoyo financiero de ONGs para desarrollo comunitario en el área turística.	3	3	2	8
	O5	Desea implementar rutas turísticas para el cantón y la provincia.	3	2	2	7
Planta turística	F1	Existe una planta turística diversificada en las parroquias urbanas y en algunas rurales.	3	2	2	7
	F2	Buena diversificación de servicios y precios en el área urbana.	2	2	2	6
	F3	Establecimientos de buena calidad que ofertan platos tradicionales elaborados por chefs reconocidos.	2	3	3	8
	F4	Turismo comunitario fortalecido en una parroquia rural.	3	3	3	9
	O1	Programas de capacitación que maneja el MINTUR para potencializar el turismo local.	3	3	1	7
	O2	Apoyo en la difusión de los atractivos turísticos por parte de los medios de comunicación de una manera veraz.	3	2	2	7
Infraestructura	F1	Carreteras en buen estado.	3	3	1	7
	F2	Horarios de atención de rutas son adecuados.	3	3	2	8
	F3	Dotación de servicios básicos en buen estado en la mayoría de las parroquias rurales y urbanas.	3	3	2	8
	F4	Terminal terrestre que facilita la partida y arribo de los visitantes a las parroquias rurales.	3	2	2	7
	F5	Buena seguridad para los turistas.	3	2	2	7
	F6	Presupuesto para implementar señalización turística.	3	2	2	7
	O1	Buena accesibilidad y afluencia de turistas al cantón por ser un lugar céntrico a nivel de país.	3	3	2	8
	O2	Asignación de presupuesto para dotación de servicios básicos.	3	2	2	7
Atractivos y Actividades	F1	Manejo de elementos tradicionales para la cocción de los alimentos como horno de leña, piedras volcánicas, braseros y ollas de barro.	3	3	3	9
	F2	Buenas prácticas de agricultura y ganadería orgánica.	3	3	3	9
	F3	Excelente aprovechamiento de productos	3	2	3	8

		artesanales y alimenticios propios de la zona.				
	F4	Buen manejo del recetario oral que es transmitido de generación en generación.	3	3	2	8
	F5	Presencia de productos gastronómicos tradicionales en restaurantes de alta cocina.	3	2	1	6
	F6	Proximidad de los locales de servicio alimenticio existentes en la zona.	3	2	2	7
	F7	Platos tradicionales posicionados a nivel nacional e internacional.	3	2	2	7
	F8	Parroquias rurales y urbanas con alto potencial turístico cultural y natural.	3	2	1	6
	F9	Prácticas culinarias consideradas como producto de la historia de cada comunidad y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenecen.	3	3	2	8
	O1	Excelentes condiciones climáticas que favorecen a la agricultura y ganadería.	3	2	2	7
	O2	Organización de ferias turísticas nacionales e internacionales por parte del MINTUR.	3	3	3	9
	O3	Difusión de prácticas sostenibles y turísticas en programaciones televisivas del Buen Vivir.	2	3	2	7
	O4	Oferta de productos gastronómicos genuinos	3	3	3	9
Territorio	F1	Interés de los pobladores locales por participar en actividades turísticas.	2	2	2	6
	O1	La cultura una fuente indiscutible de desarrollo y bienestar para los pueblos.	2	2	2	6

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Los factores clave de éxito identificados dentro del análisis del sistema turístico y del patrimonio cultural intangible son detallados a continuación según su grado de importancia es decir aquellos que presentan el mayor puntaje (9 puntos).

a. Funcionamiento de la Regional 3 de Turismo en el cantón Riobamba.

b. Turismo comunitario fortalecido en una parroquia rural

c. Manejo de elementos tradicionales para la cocción de los alimentos como horno de leña, piedras volcánicas, braseros y ollas de barro.

- d. Buenas prácticas de agricultura y ganadería orgánica.
- e. Organización de ferias turísticas nacionales e internacionales por parte del MINTUR
- f. Proximidad de los locales de servicio alimenticio existentes en la zona.
- g. Oferta de productos gastronómicos genuinos

4. Identificación y descripción de los sitios promisorios para la ruta gastronómica.

Cuadro N° 39: Identificación y descripción de los sitios promisorios para la ruta gastronómica

Atractivo	Subámbito	Servicios turísticos	Porcentaje de aceptación		Memoria Viva	Patrimonio Cultural
			Turista nacional	Turista extranjero		
Cuy con papas de Cacha	Gastronomía festiva	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 30 minutos • Alojamiento (tambococha) • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	9%	5%	No aplica	Conocimientos y técnicas
Habas con choclo y queso - Cacha	Gastronomía festiva	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 30 minutos • Alojamiento (tambococha) • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	1%	7%	No aplica	Conocimientos y técnicas
Chicha de avena -Cacha	Gastronomía festiva	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 30 minutos • Alojamiento 	7%	13%	No aplica	Conocimientos y técnicas

		(tambococha) <ul style="list-style-type: none"> • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 				
Producción de alimentos sanos de Palacio Real	Agrodiversidad	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 20 minutos • Alojamiento (Palacio Real) • Guianza nativa • Comercialización de agencias de viaje 	9%	8%	Aplica	Conocimientos, técnicas, instrumentos y materiales
Crianza de llamas en Palacio Real	Agrodiversidad	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 20 minutos • Alojamiento (Palacio Real) • Guianza nativa • Comercialización de agencias de viaje 	9%	8%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Sabiduría ecológica de las plantas en Palacio Real	Sabiduría ecológica tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 20 minutos • Alojamiento (Palacio Real) • Guianza nativa • Comercialización de 	9%	8%	Aplica	Conocimientos, técnicas, instrumentos y materiales

		agencias de viaje				
Fritada de llama del Restaurant Sumak kawsay de Palacio Real	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 20 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	8%	11%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Chicha de Jora de Flores	Gastronomía festiva	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 30 minutos • Sin alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	7%	13%	No aplica	Conocimientos y técnicas
Fritada de Licán	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 30 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	9%	3%	Aplica	Conocimientos y técnicas

Bizcochos de Licto	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 20 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	4%	2%	No aplica	Conocimientos, técnicas y materiales
Hornados del mercado la Merced	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Guianza • Comercialización de agencias de viaje 	31%	22%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Jugos con Hielo del Chimborazo	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Guianza • Comercialización de agencias de viaje 	7%	9%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Jugos de sal del salón Doña Luna	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización 	7%	1%	Aplica	Conocimientos y técnicas

		de agencias de viaje				
Tortillas de papa con chorizo del salón Doña Luna	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	5%	11%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Tortillas de papa con caucara del restaurante Doña Magolita	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	5%	4%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Yaguarlocro del restaurante Doña Magolita	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	3%	1%	No aplica	Conocimientos y técnicas

Seco de chivo del restaurante Doña Magolita	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	2%	4%	No aplica	Conocimientos y técnicas
Ceviche de chochos de Doña Aidita en Villa María	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	7%	1%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Cuy con papas del Asadero Cristo Rey	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	9%	5%	Aplica	Conocimientos, técnicas y materiales
Tortillas en piedra de las señoras Alarcón	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización 	7%	8%	Aplica	Conocimientos, técnicas y materiales

		de agencias de viaje				
Chicha de Remolacha	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	7%	13%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Chicharrones Cisneros	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	1%	0%	No Aplica	Conocimientos y técnicas
Morcillas del restaurante Doña Ramonita	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	2%	1%	No aplica	Conocimientos y técnicas

Jucho	Gastronomía festiva	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	1%	0%	No aplica	Conocimientos y técnicas
Tortillas en piedra de la Vasija	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	7%	8%	Aplica	Conocimientos, técnicas y materiales
Tripa mishqui del coliseo	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	2%	0%	No aplica	Conocimientos, técnicas y materiales
Papas con cuero y achiote	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización 	4%	3%	Aplica	Conocimientos y técnicas

		de agencias de viaje				
Helado bombón	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	1%	6%	No aplica	Conocimientos y técnicas
Helados San Francisco	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	3%	6%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Mojicón de la Panadería Kramel	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Sin guianza • Sin comercialización de agencias de viaje 	0%	0%	No aplica	Conocimientos y técnicas

Ají de librillo del restaurante Bony	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Guianza • Comercialización de agencias de viaje 	5%	4%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Almuerzo tradicional del restaurant El Delirio	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Guianza • Comercialización de agencias de viaje 	5%	4%	Aplica	Conocimientos y técnicas
Seco de chivo aromatizado con café del Felipe Restaurant	Gastronomía cotidiana	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso de primer orden • Transporte cada 5 minutos • Alojamiento • Guianza • Comercialización de agencias de viaje 	5%	4%	Aplica	Conocimientos, técnicas y materiales

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

4. Localización de la ruta

a. Macrolocalización

El proyecto se ubicará en el: Cantón: Riobamba

b. Microlocalización

El proyecto se operacionalizará en las parroquias urbanas (Lizarzaburu, Maldonado, Velasco, Veloz) y rurales (Cacha, Calpi, Licán, Licto)

c. Diseño conceptual de la ruta

La Ruta Gastronómica de Riobamba es una ruta que pone en valor la memoria viva y el patrimonio gastronómico de Riobamba Republicana, considerando los sabores y texturas de los productos agrícolas andinos ofertados en menús tradicionales, típicos y gourmet.

Para esto se ha identificado 3 rutas.

1) Identificación de rutas

Cuadro N° 40: Identificación de rutas

N°	Ruta	Segmento de mercado	Platos típicos	Porcentaje de Aceptación
1	Texturas colores y primicias	Nacional	Hornados del mercado la Merced	31%
			Jugos con Hielo del Chimborazo	7%
			Cuy con papas del Asadero Cristo Rey	9%
			Papas con cuero y achiote	4%
			Ceviche de chochos de Doña Aidita en Villa María	7%
			Fritada de Licán	9%
			Tortillas en piedra de las señoras	7%

			Alarcón	
			Chicha de Remolacha	7%
			Fritada de llama del Restaurant Sumak kawsay de Palacio Real	8%
			Helados San Francisco	3%
2	Saberes culinarios tradicionales	Extranjero	Hornados del mercado la Merced	22%
			Jugos con Hielo del Chimborazo	9%
			Fritada de llama del Restaurant Sumak kawsay de Palacio Real	11%
			Tortillas en piedra de las señoras Alarcón	8%
			Chicha de Remolacha	13%
			Almuerzo tradicional del restaurant El Delirio	5%
			Helados San Francisco	6%
3	Platillos históricos con toque gourmet	Nacional-Extranjeros	Ají de librillo del restaurante Bony	5%
			Almuerzo tradicional del restaurant El Delirio	5%
			Seco de chivo aromatizado con café del Felipe Restaurant	5%

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

d. Mapas de identificación de la ruta



Figura N° 1: Ruta Texturas colores y primicias (turistas nacionales)

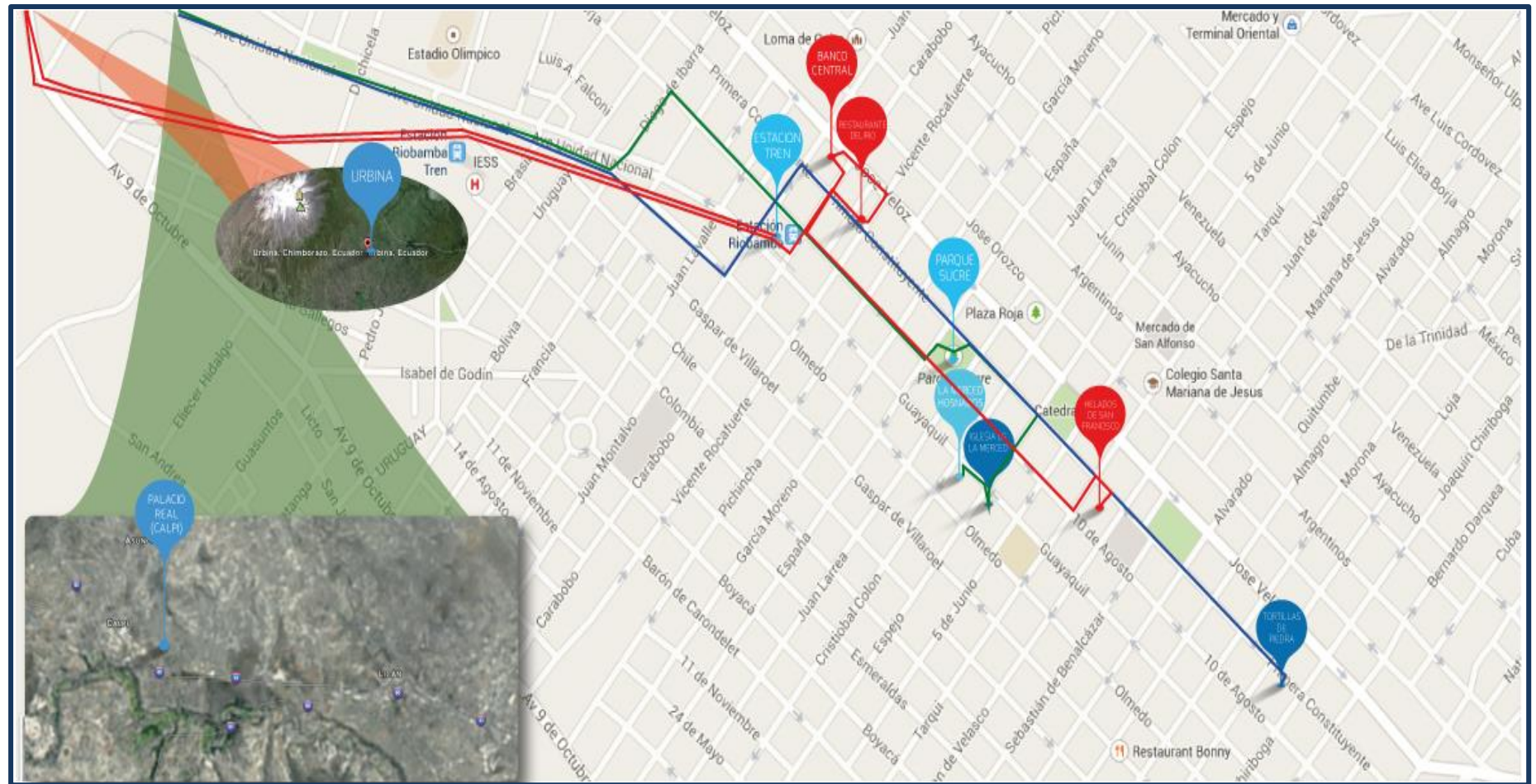


Figura N° 2: Ruta Saberes culinarios tradicionales (turistas extranjeros)

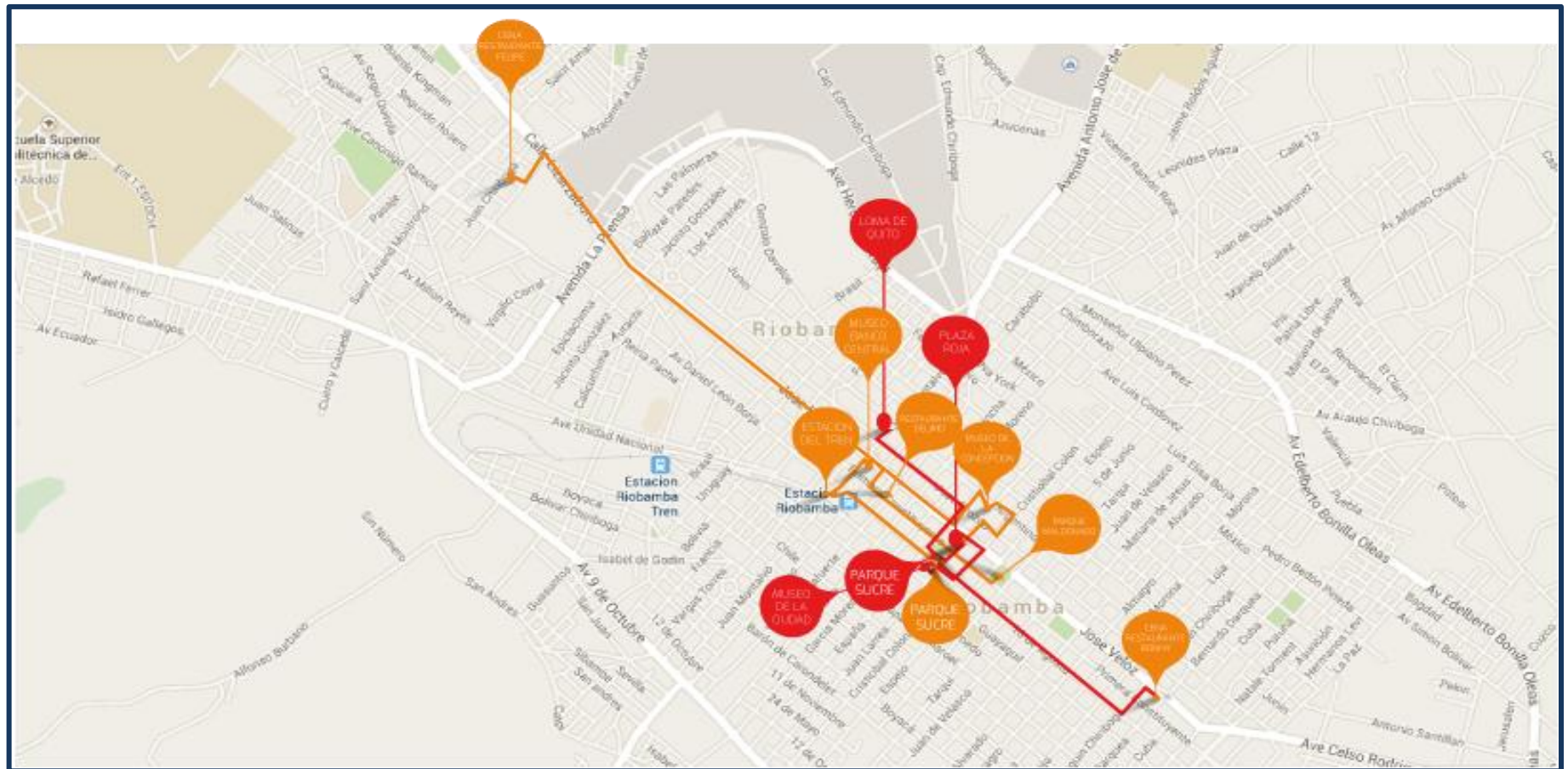


Figura N° 3: Platos históricos con toque gourmet

5. Propuesta de empaquetamiento

Se establecieron tres paquetes turísticos, los mismos que se detallan con sus respectivas actividades.

Para este producto turístico gastronómico, se ha desarrollado tres paquetes turísticos de 3 y 2 días para aquellos turistas que buscan degustar nuevos sabores culinarios. Estos servirán para una comercialización más organizada.

a) Paquete N°1 (turistas nacionales). Texturas, colores y primicias

Cuadro N° 41: Paquete N°1 (turistas nacionales). Texturas, colores y primicias

Paquete N° 1: Texturas, colores y primicias		
Duración: 3 días		Recorrido: Parroquias Maldonado, Velasco Licán y Calpi
Línea: Cultural		Dificultad: Baja
Recursos Gastronómicos		
El hornado ícono Riobambeño Las tradicionales fritadas de cerdo Platos con carne de llama Ceviche de chochos con cuero Papas con cuy Jugos con hielo del Chimborazo		
Día	Hora	Actividades
1	09H00	Desayuno en el mercado La merced (Opciones: Hornado con mote y jugos de frutas con hielo del Chimborazo)
	10H00	Visita a la Iglesia de La Merced Recorrido por el Centro Histórico (Edificio del Correo, Parque Maldonado, Edificios coloniales del Palacio Municipal, de la Gobernación, del SRI y de la Casa de La Independencia) Visita a la Iglesia La Catedral Visita al Museo de Piedra de la Catedral
	12H30	Almuerzo en el Asadero Cristo Rey (papas con cuy)
	14H00	Descanso
	14H30	Visita a la Iglesia de San Alfonso Visita al Museo Antropológico del Banco Central Recorrido para observar artesanías en los diferentes locales de expendio artesanal.
	16H00	Degustación (choclo con cuero)
	17H00	Fin del recorrido
2	09H00	Desayuno en Villa María (tradicionales ceviches de chochos con cuero de chanco)
	10H00	Recorrido del Parque Sucre Interpretación histórica del Edificio del Colegio Maldonado Visita al Museo Didáctico de Ciencias Naturales del Colegio Maldonado

		<p>Visita al Teatro León</p> <p>Visita al Museo del Convento de la Concepción</p>
	12H30	Almuerzo en Licán (fritadas con mote)
	14H00	<p>Visita al Museo Arqueológico “Paquita Jaramillo</p> <p>Recorrido en Lican para conocer sobre las fiestas del 6 de Enero en honor al Niño Rey de reyes (personajes y los alimentos que representan)</p> <p>Escuchar relatos sobre la tomina (descierva de un terreno de maíz) que se celebra el 7 de Enero.</p> <p>Visita a la iglesia de Lican.</p>
	16H00	Degustación de tortillas en piedra con chicha de remolacha en el local de las Sras. Alarcón
	17H00	Fin del recorrido
3	08H30	Salida desde el parque Sucre a la parroquia Calpi - Palacio Real
	09H00	Desayuno en el restaurante Sumak Kawsay
	10H00	<p>Caminatas por los senderos interpretativos: Simón Bolívar y el Miraloma.</p> <p>Observación de fauna y flora nativa.</p> <p>Charla de la historia de la ‘Piedra Encantada’.</p> <p>Visita al lugar donde se encontraba la hacienda más antigua de la zona y lugar que fuera de descanso por varias ocasiones de Simón Bolívar.</p> <p>Observación y compra de artesanías elaboradas con lana de llama y cabuya, oferta de productos medicinales (pomadas corporales a base de plantas y grasa de llama), productos alimenticios (mermeladas con hortalizas propias de la zona con técnicas ecológicas)</p> <p>Visita al centro textil para observar la producción de algunas prendas de vestir elaboradas con lana de llama y alpaca.</p> <p>Visita al museo de la llama para escuchar sobre el desarrollo de la especie desde tiempos pasados y su relación con la cultura.</p>
	12H30	Almuerzo en el restaurante Sumak Kawsay (Fritada de llama)
	14H00	Retorno a Riobamba
	14H30	Visita a las primicias riobambeñas (estadio, casa calero, etc)
	15H30	Degustación de los helados tradicionales de San Francisco
	16H00	Fin del recorrido
Requerimientos para el recorrido		
<ul style="list-style-type: none"> - Documentación personal para el registro - Protector solar, gafas. cámara fotográfica, ropa cómoda para caminar 		
Prohibiciones		
<ul style="list-style-type: none"> - Armas blancas y de fuego 		
Normas de comportamiento		
<ul style="list-style-type: none"> - No arrojar basura, ni destruir la infraestructura o materiales de la zona - No recolectar especies vegetales o animales. - Tomar atención al guía durante la visita a los centros turísticos 		

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

b) Paquete N°2 (turistas extranjeros): Saberes culinarios tradicionales
Cuadro N° 42: Paquete N°2 (turistas extranjeros): Saberes culinarios tradicionales

Paquete N° 2: Saberes culinarios tradicionales		
Duración: 2 días		Recorrido: Parroquias Maldonado, Velasco y Urbina
Línea: Cultural		Dificultad: Baja
Recursos Gastronómicos		
El hornado ícono Riobambeño Platillos con carne de llama Tortillas en piedra Papas con cuy Jugos con hielo del Chimborazo		
Día	Hora	Actividades
1	09H00	Desayuno en el mercado La merced (Opciones: Hornado con mote y jugos de frutas con hielo del Chimborazo)
	10H00	Visita a la Iglesia de La Merced Recorrido por el Centro Histórico (Edificio del Correo, Parque Maldonado, Edificios coloniales del Palacio Municipal, de la Gobernación, del SRI y de la Casa de La Independencia) Visita a la Iglesia La Catedral Visita al Museo de Piedra de la Catedral
	12H00	Salida a Calpi –Palacio Real
	12H30	Almuerzo en el restaurante Sumak Kawsay (Fritada de llama)
	14H00	Descanso
	14H30	Caminatas por los senderos interpretativos: Simón Bolívar y el Miraloma. Observación de fauna y flora nativa. Charla de la historia de la ‘Piedra Encantada’. Visita al lugar donde se encontraba la hacienda más antigua de la zona y lugar que fuera de descanso por varias ocasiones de Simón Bolívar. Observación y compra de artesanías elaboradas con lana de llama y cabuya, oferta de productos medicinales (pomadas corporales a base de plantas y grasa de llama), productos alimenticios (mermeladas con hortalizas propias de la zona con técnicas ecológicas) Visita al centro textil para observar la producción de algunas prendas de vestir elaboradas con lana de llama y alpaca. Visita al museo de la llama para escuchar sobre el desarrollo de la especie desde tiempos pasados y su relación con la cultura.
	16H00	Retorno a la ciudad de Riobamba
	16H30	Degustación de tortillas en piedra con chicha de remolacha el local de las Sras. Alarcón
	17H00	Fin del recorrido
2	08H00	Salida en el Tren del Hielo a Urbina
	08H30	Desayuno en Urbina (box lunch)

	09H00	Degustación de helados con hielo del Chimborazo
	09H30	Recorrido por el centro de interpretación del último hielero del Chimborazo.
	10H00	Cabalgata o ciclismo para recorrido local
	11H00	Retorno a Riobamba
	11H30	Observación y compra de artesanías en el centro artesanal de la Estación del Tren.
	12H30	Almuerzo tradicional en el Restaurante el Delirio
	14H00	Descanso
	14H30	Recorrido por la casa Bolívar (casa colonial con historia)
	15H00	Visita al Museo del Banco Central del Ecuador
	16H00	Degustación de helados tradicionales de San Francisco
	17H00	Fin del recorrido
Requerimientos para el recorrido		
<ul style="list-style-type: none"> - Documentación personal para el registro - Protector solar, gafas, cámara fotográfica, ropa cómoda para caminar 		
Prohibiciones		
<ul style="list-style-type: none"> - Armas blancas y de fuego 		
Normas de comportamiento		
<ul style="list-style-type: none"> - No arrojar basura, ni destruir la infraestructura o materiales de la zona - No recolectar especies vegetales o animales. - Tomar atención al guía durante la visita a los centros turísticos 		

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

c) Paquete N°3. Platos históricos con toque gourmet

Cuadro N° 43: Paquete N°3. Platos históricos con toque gourmet

Paquete N° 3: Platos históricos con toque gourmet		
Duración: 2 días		Recorrido: Parroquias Maldonado, Velasco y Lizarzaburu
Línea: Cultural		Dificultad: Baja
Recursos Gastronómicos		
Ají de librillo Almuerzo tradicional (entrada empanada de morocho, sopa de arroz de cebada, plato fuerte seco de pollo y postre) Seco de chivo aromatizado con café		
Día	Hora	Actividades
1	10H00	Punto de encuentro parque Maldonado Recorrido por el Centro Histórico (Edificio del Correo, Parque Maldonado, Edificios coloniales del Palacio Municipal, de la Gobernación, del SRI y de la Casa de La Independencia) Visita a la Iglesia La Catedral Visita al Museo de Piedra de la Catedral
	12H30	Almuerzo en el restaurant El Delirio
	14H00	Descanso

	14H30	Recorrido por la casa Bolívar (casa colonial con historia)
	15H30	Visita al Museo Antropológico del Banco Central Observación y compra de artesanías en el centro artesanal de la Estación del Tren. Recorrido del Parque Sucre Interpretación histórica del Edificio del Colegio Maldonado Visita al Museo Didáctico de Ciencias Naturales del Colegio Maldonado Visita al Teatro León Visita al Museo del Convento de la Concepción
	18H30	Cena en Felipe Restaurant
	19H30	Fin del recorrido
2	10H00	Visita a la Iglesia San Antonio de Padua Interpretación de hechos históricos en el Parque 21 de Abril Observación y compra de artesanías en la plaza roja Visita al Museo de la Ciudad
	12H30	Almuerzo en el restaurant Bonny
	14H30	Descanso
	15H00	Fin del Recorrido
Requerimientos para el recorrido		
<ul style="list-style-type: none"> - Documentación personal para el registro - Protector solar, gafas. cámara fotográfica, ropa cómoda para caminar - Bebidas hidratantes 		
Prohibiciones		
<ul style="list-style-type: none"> - Armas blancas y de fuego 		
Normas de comportamiento		
<ul style="list-style-type: none"> - No arrojar basura, ni destruir la infraestructura o materiales de la zona - No recolectar especies vegetales o animales. - Tomar atención al guía durante la visita a los centros turísticos 		

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

6. Plan de Requerimiento de facilidades para la ruta

A continuación se enlistan las facilidades que cada paquete requiere para su correcta implementación, al igual que la institución responsable que posiblemente podría gestionar el cumplimiento de la construcción de dichas facilidades.

Cuadro N° 44: Plan de Requerimiento de facilidades para cada paquete

PLAN DE REQUERIMIENTOS					
Paquetes	Facilidad requerida	Institución responsable	Costos		
			Cantidad	Valor unitario	Valor Total
1	- Programas de capacitación a los propietarios de	Juntas Parroquiales Descentralizadas	1	\$1000.00	\$3000.00

	establecimientos alimenticios sobre la manipulación de alimentos (Normas de higiene, presentación del plato, almacenamiento de alimentos preparados).	GAD Municipal de Riobamba GAD Provincial de Chimborazo Ministerio de Turismo MINTUR Ministerio de Salud Pública MSP Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC Banco de Fomento	1	\$1000.00	
	- Capacitación a los propietarios de servicios alimenticios sobre atención al cliente.				
	- Capacitación sobre recuperación y valoración del patrimonio cultural inmaterial.		1	\$1000.00	
	- Diseño de emprendimientos agrarios ecológicos en parroquias rurales (Palacio Real).		2	\$5000.00	\$10000.00
	- Señalética para la ruta gastronómica.		3	\$2000.00	\$6000.00
	- Veners publicitarios para cada local gastronómico		13	\$100.00	\$1300.00
	- Difusión turística de la ruta gastronómica a través de vallas publicitarias.		3	\$1000.00	\$3000.00

2	- Mantenimiento del ornato de los parques e iglesias.		-	-	\$45000.00
	- Cambio y mantenimiento de los basureros dispuestos por la municipalidad.		-	-	\$25000.00
	- Implementación de un modelo de gestión de buenas prácticas para los establecimientos de alimentos y bebidas de la ruta		13	\$300.00	\$3900.00
3	-Diseño e implementación de una guía gastronómica cantonal.		1	\$15000.00	\$15000.00
	- Diseño de una página web		1	\$5000.00	\$5000.00
TOTAL					\$ 117200,00

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

7. Identificación de buenas prácticas ambientales y socio culturales para la operación turística de la ruta en los sitios de alimentos y bebidas

La aplicación de buenas prácticas ambientales permite que los procedimientos de la manipulación de alimentos y bebidas, sean tendentes a reducir el impacto negativo a través de cambios en los modos de actuación y en la organización de los procesos y actividades orientadas específicamente a la:

- a. Reducción del uso de recursos naturales (agua, energía, combustibles y materiales)
- b. Disminución de la generación de vertidos, residuos y emisiones.
- c. Correcta gestión de los mismos.

Cuadro N° 45: Recomendaciones de buenas prácticas ambientales para los establecimientos de alimentos y bebidas que integran la ruta

REDUCCIÓN DEL USO DE RECURSOS NATURALES	
Consumo de agua	<ul style="list-style-type: none"> - No dejar abiertas las llaves de agua mientras se está en el servicio y no se utilizan. - Instalar llaves con temporizador para eliminar la posibilidad de dejarlas abiertas. - Utilizar inodoros eficientes que sólo emplean 6 litros de agua por cada descarga (los convencionales consumen el triple de esa cantidad). - Lavar las frutas y verduras en un recipiente con agua en lugar de hacerlo bajo la llave abierta.
Ahorro de energía	<ul style="list-style-type: none"> - Apagar equipos y luces que no se utilizan. - Aumentar al máximo la entrada de luz natural para no encender las luces durante la jornada laboral. - Pintar las paredes con colores claros; éstos reflejan más la luz y acentúan la iluminación. - Se debe controlar la temperatura de refrigeración. - Cerrar bien la puerta de la refrigeradora. - No guardar alimentos calientes en ella.
Materiales	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de adquirir nuevos equipos, tener en cuenta la existencia de otros de utilidad similar, que sean más favorables al medio ambiente (utilicen menos agua, gasten menos energía, no empleen sustancias peligrosas, etc.). - Mejorar la gestión del inventario de materias primas y productos para evitar su deterioro o que expire la fecha de caducidad. - Seleccionar proveedores que admitan la devolución de sus envases con el fin de reutilizarlos. - Comprar productos a granel o en envases de tamaño mayor con lo que se reducirá la producción de residuos. - Comprar productos que tengan la menor cantidad posible de embalaje. - Emplear envases reutilizables. - Comprar productos químicos menos agresivos con el ambiente. - Comprar productos de limpieza biodegradables.
DISMINUCIÓN DE RESIDUOS	
Residuos	<ul style="list-style-type: none"> - No utilizar el inodoro ni los sumideros

	<p>como basurero.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Depositar los residuos en contenedores separados y correctamente identificados (cartón y papel, plástico, vidrio, basura orgánica). - Reutilizar la ropa de trabajo y piezas textiles como trapos para la limpieza. - No tirar elementos antes de haber agotado su periodo de vida útil. - Realizar una correcta separación y gestión de aquellos residuos generados de cuya venta puedan obtenerse beneficio.
--	---

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Para la identificación de buenas prácticas socio culturales se recomienda establecer un programa enfocado fundamentalmente en la recuperación del patrimonio cultural intangible como lo es la gastronomía, en el que se conjuga una amalgama de tradiciones desde la producción del producto hasta la preparación de los mismos.

La pérdida y desvalorización de los bienes culturales inmateriales, nos ayudan a preocuparnos por la conservación del patrimonio cultural, la misma que facilitara la generación de procesos que permitieran identificar, conservar, y transmitir a las generaciones futuras el patrimonio cultural inmaterial. Para ello las siguientes recomendaciones:

- Se debe promover el rescate del uso de materiales tradicionales de cocción, ingredientes de antaño y formas de producción ecológica.
- Se debe promover que los productos gastronómicos que se vendan estén elaborados a partir de los conocimientos, valores y destrezas tradicionales de las comunidades rurales y urbanas.
- Involucrar a la población local en el proceso de planeación del servicio turístico es decir vincular a los productores de alimentos locales, artesanos, mano de obra o alojamientos.
- Promover actividades turísticas que protejan la herencia cultural del destino y que permitan que los productos culturales y tradicionales, sobrevivan y florezcan, en lugar de que sean perdidos o se conviertan en simples reproducciones.
- Se considera que los prestadores de servicios turísticos deben rescatar, cuidar y promover todas aquellas manifestaciones culturales y naturales de los destinos donde

desarrollan sus actividades, y fomentar la creación de espacios para el intercambio de valores, conocimientos y creencias de las comunidades locales con los visitantes.

8. Realización del estudio de marketing para la difusión de la ruta

a. Producto

1) Definición de la imagen marca de la ruta

La imagen turística para la ruta gastronómica, comprende la definición de la marca que por medio del diseño del logotipo permitirá la diferenciación de la ruta en relación con otros productos turísticos locales, nacionales e internacionales.

Los paquetes formulados en la ruta buscan brindar experiencias de calidad, con una sensación de seguridad integral, con la emoción de trasladarse al pasado, compartiendo experiencias e interrelacionándose con pueblos locales, valorando su ambiente y cultura sobre todo el arte culinario de cada localidad.

b. Logotipo

“RUTA TEXTURAS Y SABORES DE RIOBAMBA, MEMORIA VIVA CON IDENTIDAD”

c. Símbolos

Se muestra en la parte icónica una abstracción de la arquitectura civil de la iglesia La Catedral una de la más representativa de Riobamba por su historia y diseño. En cuanto a su cromática se utilizó una variedad del café que tiende a marrón representando el confort, fuerza, vaguedad y aislamiento.

En cuanto a la cromática del texto es el color naranja que genera una sensación de calidez, alegría, energía, diversión, riesgo y exuberancia.

d. Iconografía de la marca turística



e. Plaza

Para captar el mercado nacional se propone ofertar el producto turístico gastronómico en todos los GAD parroquiales y municipales de la provincia con el propósito de diversificarlo.

Para atraer el mercado extranjero se propone dirigir la publicidad para ofertar el producto a países como Suiza, EEUU, Canadá, Alemania quienes han demostrado mayor interés por el turismo gastronómico.

Cuadro N° 46: Canales de difusión

CANAL	TÁCTICA	POLÍTICA DE FUNCIONAMIENTO	TARGET (PÚBLICO OBJETIVO)
Directo	Dar a conocer el producto a empresas, instituciones públicas y privadas, también se considera la participación en ferias turísticas y eventos relacionados al turismo gastronómico. A través de las mesas de turismo, centros de información turística y el MINTUR de Riobamba.	Diseño de material publicitario conforme la oferta turística y tendencias del mercado nacional y extranjero. Spot publicitarios para los medios radiofónicos	Turistas locales, nacionales y extranjeros
Indirecto	Alianzas estratégicas con agencias y operadoras nacionales e internacionales y ejecución de Fam press	Presentación de la oferta cantonal gastronómica. Difusión de material promocional turístico gastronómico cantonal.	Demanda local, nacional. Turistas extranjeros que viajan a través de paquetes turísticos.

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Cuadro N° 47. Estrategia de promoción y difusión

Objetivo: Comercializar y fortalecer la imagen de la marca turística de la ruta gastronómica			
Medios	TÁCTICA	POLÍTICA DE FUNCIONAMIENTO	TARGET (PÚBLICO OBJETIVO)
Publicidad	Presencia permanente en medios publicitarios electrónicos, radiofónicos, televisivos y papelería en general. Publicidad en puntos estratégicos secretarías, unidades de turismo, ministerios.	Diseño de material publicitario conforme la oferta turística y tendencias del mercado nacional y extranjero. Spot publicitarios para los medios radiofónicos	Turistas locales, nacionales y extranjeros.
Presentaciones Multitudinarias	Participación en ferias: FITE, , CEMEXPO, entre otras	Mediante alianzas y convenios con instituciones turísticas públicas privadas y comunitarias. (MINTUR, ITUR, Municipios, Agencias/operadoras, establecimientos de hospedaje, alimentación, etc).	Turistas locales, nacionales y extranjeros. Empresas públicas y privadas (nacionales e internacionales).
Reuniones estratégicas	Representantes de ONGs, MINTUR, Consejos provinciales, Cámaras de Turismo, Agencias y operadoras de turismo, etc.	Establecer y participar en reuniones estratégicas mensuales sea estos para establecer nexos de negociación, establecer, promociones o solicitar ayuda.	Todos los involucrados en el ámbito turístico: Guías nacionales, nativos y locales, accionistas de empresas públicas, privadas, comunitarias, etc
Valor agregado	Capacitación permanente a las diferentes áreas operacionales en la actividad turística gastronómica.	Programas de capacitación para guías especializados en alojamiento, alimentación, transporte cuyo fin será mantener la imagen del producto.	Mercado laboral en el área de la Industria Turística.

f. Precio

1) Estrategia de Actualización de precios

Siendo el precio el único instrumento de marketing que proporciona ingresos y un indicador de calidad para muchos consumidores, el precio de los paquetes turísticos deben ser actualizados tomando en cuenta los servicios que se prestara al turista y como referencia la fijación de precios de los competidores.

2) Estrategia de Alianza con los prestadores de servicios turísticos

Realizar acuerdos con los prestadores de servicios turísticos en el tema de gratuidades, precio, comisiones y descuentos dependiendo el número de turistas que ingresen a sus establecimientos turísticos.

3) Estrategia de Promoción en ventas

Para impulsar la venta del producto turístico se sugiere realizar incentivos con tarifas especiales, promociones en feriados, fines de semana, fechas importantes, grupos o instituciones educativas con el fin de que el producto se difunda en el mercado competitivo.

4) Presupuesto estimado para recorrer la ruta

Cuadro N° 48: Rubro estimado para recorrer la ruta del paquete # 1

Estructuración del costo del paquete				
Paquete 1	Texturas, colores y primicias			
Duración:	tres días			
Costos Generales	Cantidad	Precio unitario		
		día 1	día 2	día 3
Transporte	1	10,00	10,00	20,00
Guianza	1	25,00	25,00	40,00
Total Costos Generales (1)		35,00	35,00	60,00
Desayuno	1	5,00	2,00	5,00
Almuerzo	1	4,00	4,00	8,00
Entradas a Museos	1	3,00	3,00	3,00
Degustación de plato tradicional	1	2,00	3,00	0,50
Total Costos Individuales (2)		14,00	12,00	16,50

Costos Directos		49,00	47,00	76,50
Gastos Administrativos 10%		4,90	4,70	7,65
Utilidad 15%		7,35	7,05	11,475
Totales		61,25	58,75	95,63
Costo total del paquete				215,63

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Cuadro N° 49: Rubro estimado para recorrer la ruta del paquete # 2

Estructuración del costo del paquete			
Paquete 2	Sabores culinarios tradicionales		
Duración:	dos días		
Costos Generales	Cantidad	Precio unitario	
		día 1	día 2
Transporte	1	20,00	10,00
Guianza	1	25,00	25,00
Total Costos Generales (1)		45,00	35,00
Desayuno	1	5,00	20,00
Almuerzo	1	8,00	8,00
Entradas a Museos	1	3,00	3,00
Degustación de plato tradicional	1	3,00	0,50
Total Costos Individuales (2)		19,00	31,50
Costos Directos		64,00	66,50
Gastos Administrativos 10%		6,40	6,65
Utilidad 15%		9,6	9,975
Totales		80,00	83,13
Costo total del paquete			163,13

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Cuadro N° 50: Rubro estimado para recorrer la ruta del paquete # 2

Estructuración del costo del paquete			
Paquete 3	Platillos históricos con toque gourmet		
Duración:	dos días		
Costos Generales	Cantidad	Precio unitario	
		día 1	día 2
Transporte	1	10,00	10,00
Guianza	1	25,00	25,00
Total Costos Generales (1)		35,00	35,00
Desayuno	1	0,00	0,00
Almuerzo	1	8,00	8,00

Entradas a Museos	1	3,00	0,00
Cena	1	15,00	0,00
Total Costos Individuales (2)		26,00	8,00
Costos Directos		61,00	43,00
Gastos Administrativos 10%		6,10	4,30
Utilidad 15%		9,15	6,45
Totales		76,25	53,75
Costo total del paquete			130,00

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

D. ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO PREVISTO PARA LA OPERACIÓN DE LA RUTA GASTRONOMICA

Debido a que el Municipio Autónomo Descentralizado del cantón Riobamba no puede operar legalmente bajo sus competencias, se ha visto conveniente transferir la implementación de este producto turístico a cada establecimiento gastronómico que integra la ruta.

1. Análisis Económico

a. Activos Fijos

Cuadro N° 51: Activos Fijos

RUBROS	INVERSION REALIZADA	INVERSION POR REALIZAR	INVERSION POR REALIZAR	TOTAL INVERSION	R PROPIO (GAD RIOBAMBA)	PRESTAMO
ACTIVOS FIJOS				\$ -		
Terreno	\$ -			\$ -	\$ 26.000,00	
Edificaciones y construcciones		\$ -	\$ -	\$ -		\$ -
Vehículo de trabajo		\$ -	\$ -	\$ -		\$ -
Máquinas y equipos		\$ -	\$ -	\$ -		\$ -
Equipos de computación y electrónicos		\$ -	\$ -	\$ -		\$ -
Muebles y enseres		\$ -	\$ -	\$ -		\$ -
Utensillos		\$ -	\$ -	\$ -		\$ -
Menaje de oficina		\$ -	\$ -	\$ -		\$ -
ACTIVOS DIFERIDOS				\$ 8.000,00		
Gastos de constitución		\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00		\$ -
Gastos de promoción		\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00		\$ -
CAPITAL DE TRABAJO				\$ 67.000,00		
Materia prima (víveres)		\$ 9.000,00	\$ 9.000,00	\$ 9.000,00		\$ -
Materiales, insumos		\$ 6.000,00	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00		\$ -
Mano de obra directa (Talento Humano)		\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00		\$ -
Mano de obra indirecta (Talento Humano)		\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00		\$ -
TOTAL	\$ -		\$ 75.000,00	\$ 75.000,00	\$ 26.000,00	\$ -

* **Activos fijos:** cada uno de los activos fijos ya están cubiertos por los prestadores de servicios turísticos del cantón Riobamba.

* **Capital de trabajo:** se considera un promedio del gasto normal en los prestadores de servicios turísticos.

b. Costos

Cuadro N° 52: Costos

RUBRO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
COSTO DE PRODUCCION					
Materia Prima	\$ 36.000,00	\$ 37.152,00	\$ 38.340,86	\$ 39.567,77	\$ 40.833,94
Insumos	\$ 24.000,00	\$ 24.768,00	\$ 25.560,58	\$ 26.378,51	\$ 27.222,63
Estudio(Ambiental)	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Imprevistos 10%	\$ 6.000,00	\$ 6.192,00	\$ 6.390,14	\$ 6.594,63	\$ 6.805,66
SUBTOTAL	\$ 66.000,00	\$ 68.112,00	\$ 70.291,58	\$ 72.540,91	\$ 74.862,22
COSTOS ADMINISTRATIVOS					
Sueldos y salarios	\$ 48.000,00	\$ 52.320,00	\$ 57.028,80	\$ 62.161,39	\$ 67.755,92
Servicios Básicos	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Útiles de aseo	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Depreciaciones	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
SUBTOTAL	\$ 48.000,00	\$ 52.320,00	\$ 57.028,80	\$ 62.161,39	\$ 67.755,92
COSTOS FINANCIEROS					
Intereses	\$ 0,00	\$ 0,00	0	0	0
SUBTOTAL	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
COSTOS DE VENTA					
Promoción	\$ 5.000,00	\$ 5.160,00	\$ 5.325,12	\$ 5.495,52	\$ 5.671,38
SUBTOTAL	\$ 5.000,00	\$ 5.160,00	\$ 5.325,12	\$ 5.495,52	\$ 5.671,38
TOTAL	\$ 119.000,00	\$ 125.592,00	\$ 132.645,50	\$ 140.197,83	\$ 148.289,52

- * **Activos fijos:** cada uno de los activos fijos ya están cubiertos por los prestadores de servicios turísticos del cantón Riobamba.
- * **Capital de trabajo:** se considera un promedio del gasto normal en los prestadores de servicios turísticos.

c. Ingresos

Cuadro N° 53: Ingresos

Número de clientes por año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Producto 1	981	1028	1077	1129	1183
Producto 2	165	173	181	190	199
Producto 3	1146	1201	1259	1319	1382
Precio por producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Producto 1	215,63	228,57	242,28	256,82	272,23
Producto 2	163,13	172,92	183,29	194,29	205,95
Producto 3	130,00	137,80	146,07	154,83	164,12
Ingresos por año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Producto 1	211533,03	234987,81	261043,26	289987,74	322141,58
Producto 2	26916,45	29900,95	33216,36	36899,39	40990,80
Producto 3	148980,00	165498,90	183849,42	204234,64	226880,18
TOTAL	387429,48	430387,66	478109,04	531121,78	590012,56

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

d. Estado Proforma de Resultados

Cuadro N° 54: Estado Proforma de Resultados

RUBROS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Ventas netas	387429,48	430387,66	478109,04	531121,78	590012,56
- Costos de producción	66000,00	68112,00	70291,58	72540,91	74862,22
(=) Utilidad Bruta	321429,48	362275,66	407817,46	458580,86	515150,33
-Costos de administración	48000,00	52320,00	57028,80	62161,39	67755,92
-Costos de ventas	5000,00	5160,00	5325,12	5495,52	5671,38
(=) Utilidad operativa	268429,48	304795,66	345463,54	390923,94	441723,04
-Costo financiero	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Activo diferido	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
(=) Utilidad neta antes de rep de utilidades	267829,48	304195,66	344863,54	390323,94	441123,04
- Reparto de utilidades 15%	40174,42	45629,35	51729,53	58548,59	66168,46
(=) Utilidad neta antes de impuestos	227655,06	258566,31	293134,01	331775,35	374954,58
- Impuestos 25%	56913,76	64641,58	73283,50	82943,84	93738,65
(=) Utilidad neta	170741,29	193924,73	219850,51	248831,51	281215,94

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

e. Balance General

Cuadro N° 55: Balance General

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo corriente (capital de trabajo)	67.000,00	38.049,63	44.289,60	50.632,86	57.081,23	63.641,94
Activo fijo	0,00	115.818,00	115.818,00	115.818,00	115.818,00	115.818,00
Depreciación acumulada	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ac. diferi (valor anual de amort)	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	0,00
TOTAL DE ACTIVOS	67.600,00	154.467,63	160.707,60	167.050,86	173.499,23	179.459,94
Pasiv. corr (intereses)		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pasiv. Largo p. (préstamo)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Patrimonio	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILID.EJERCICIO (Utilidad neta)		170.741,29	193.924,73	219.850,51	248.831,51	281.215,94
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	0,00	170.741,29	193.924,73	219.850,51	248.831,51	281.215,94

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

f. Flujo de Caja

Cuadro N° 56: Flujo de Caja

RUBROS	0	1	2	3	4	5
VENTAS		387.429,48	430.387,66	478.109,04	531.121,78	590.012,56
VALOR SALVAMENTO						
COST. PRODUCC.		66.000,00	68.112,00	70.291,58	72.540,91	74.862,22
COSTOS. ADMINIS.		48.000,00	52.320,00	57.028,80	62.161,39	67.755,92
COSTOS VENTAS		5.000,00	5.160,00	5.325,12	5.495,52	5.671,38
COSTOS FINANCIEROS		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AMORT. ACT. DIFE.(5 AÑ)		600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
UTILID. ANTES DE REP. UT. E IMP.		267.829,48	304.195,66	344.863,54	390.323,94	441.123,04
REPARTO UTILIDADES		40.174,42	45.629,35	51.729,53	58.548,59	66.168,46
UTILIDADES ANTES DE IMP.		227.655,06	258.566,31	293.134,01	331.775,35	374.954,58
IMPUESTO		56.913,76	64.641,58	73.283,50	82.943,84	93.738,65
UTILIDAD NETA		170.741,29	193.924,73	219.850,51	248.831,51	281.215,94
DEPRECIACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
INVERSIONEN MAQ. Y EQ.	0,00					
INV. TERRENO Y OBRA FISICA	0,00					
OTROS ACTIVOS	0,00					
INV. ACT. DIFERIDO	600,00					
INV. CAPITAL DE TRABAJO	67.000,00					
AMORT. PRESTAMO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FLUJO DE CAJA	-67.600,00	170.741,29	193.924,73	219.850,51	248.831,51	281.215,94

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

Flujo neto	\$ 0,00	\$ 227.655,06	\$ 258.566,31	\$ 293.134,01	\$ 331.775,35	\$ 374.954,58
Periodo	0	1	2	3	4	5
Flujo Neto descontado @ 15 %						
15,00%	\$ 0,00	\$ 227.655,06	\$ 258.566,31	\$ 293.134,01	\$ 331.775,35	\$ 374.954,58
Periodo de recuperación del capital						
	(\$ 67.600,00)	\$ 160.055,06	\$ 418.621,37	\$ 711.755,38	\$ 1.043.530,73	\$ 1.418.485,31

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

g. Punto de Equilibrio

Cuadro N° 57: Punto de Equilibrio

Precio de venta	\$ 215,63
Costo de producción unitario	\$ 107,82
Costos fijos	\$ 54.200,00
Depreciación	\$ 0,00

Unidades en punto de equilibrio	503
Ingresos en punto de equilibrio	\$ 108.400,00

Precio de venta	\$ 163,13
Costo de producción unitario	\$ 81,57
Costos fijos	\$ 54.200,00
Depreciación	\$ 0,00

Unidades en punto de equilibrio	665
Ingresos en punto de equilibrio	\$ 108.400,00

Precio de venta	\$ 130,00
Costo de producción unitario	\$ 65,00
Costos fijos	\$ 54.200,00
Depreciación	\$ 0,00

Unidades en punto de equilibrio	834
Ingresos en punto de equilibrio	\$ 108.400,00

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

2. Análisis Financiero

Cuadro N° 58: Análisis Financiero

Valor Presente Neto (VPN)	\$ 568.821,89
Tasa Interna de Retorno (TIR)	265,35%
Relación Beneficio-Costo	-\$ 16,49

Elaborado por: Estefanía Cárdenas/2014

VI. CONCLUSIONES

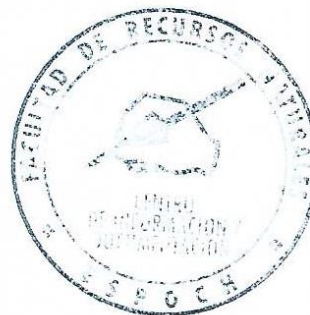
- 1.** Mediante el inventario del patrimonio inmaterial en el ámbito de gastronomía del cantón Riobamba, se determinó que existe una diversidad de platos tradicionales de los cuales el 83% son elaborados de manera cotidiana y el 17 % son para actos festivos, identificando de esta manera al cantón y a la región Sierra centro, la mayoría se caracterizan por la utilización de técnicas productivas orgánicas, técnicas con una sabiduría ecológica heredada de sus ancestros y el uso de materiales amigables con el ambiente como hornos de leña y piedras volcánicas.
- 2.** Los platos tradicionales inventariados presentan en su mayoría una sensibilidad media al cambio, influenciado directamente por la mala prestación del servicio delimitando su consumo frente a las nuevas tendencias de mercado, considerándose principalmente la falta de higiene y presentación del establecimiento y por la escasa transmisión de las recetas orales a las generaciones presentes, por ello se corre el peligro de deformar la identidad cultural por el constante bombardeo de publicidad de productos procesados e industrializados ajenos a la gastronomía ancestral fruto de la memoria viva de los pueblos andinos.
- 3.** El estudio de mercado demostró que existe viabilidad comercial, dejando como dato primordial que hay un 91% (turistas nacionales) y 86% (turistas extranjeros) de aceptación e interés por la implementación de una ruta turística gastronómica que integre las parroquias urbanas y rurales del cantón Riobamba.
- 4.** Se concluye que si existe viabilidad técnica para la implementación de la ruta turística gastronómica por medio del diseño de la ruta, el mismo que contempla la oferta patrimonial, la gastronomía típica y gourmet con recetarios tradicionales.
- 5.** El estudio económico mostró que la ruta turística gastronómica no es viable por los altos costos de implementación, debido a que los costos fijos y el capital de trabajo son asumidos por los prestadores de los servicios turísticos que integran la ruta; sin embargo presenta una factibilidad para la operación turística.
- 6.** Se concluye que existe factibilidad para la construcción de la ruta por la existencia óptima de servicios básicos en las parroquias urbanas y rurales del cantón Riobamba.

VII. RECOMENDACIONES

- 1.** Se considera que el patrimonio inmaterial gastronómico del cantón Riobamba, debería plasmarse en registros oficiales como guías gastronómicas y recetarios, al igual que sería vital diseñar e implementar rutas gastronómicas para garantizar la protección del arte culinario y transmisión de saberes a las nuevas generaciones, prolongando su existencia en la memoria viva de los diferentes pueblos.
- 2.** Mediante el estudio de mercado realizado, se ha demostrado que hay aceptación por la ruta gastronómica, por lo que se debería aprovechar para implementar el presente proyecto, recomendándose al Municipio consideren el trabajo realizado y busquen estrategias de trabajo mancomunado para incursionar en este tipo de actividades turísticas gastronómicas
- 3.** Aprovechando que el Municipio cuenta con un Departamento de Turismo se debería buscar los mejores canales de difusión y promoción de la gastronomía local para posicionarla a nivel local, provincial y nacional para evitar la vulnerabilidad de pérdida de saberes culinarios frente a las nuevas tendencias gastronómicas.
- 4.** Se considera necesario el diseño e implementación de proyectos turísticos que permitan activar la economía local en las diferentes parroquias rurales del cantón, donde el principal atractivo sea la gastronomía local permitiéndoles así fomentar la salvaguardia del patrimonio inmaterial.
- 5.** Se recomienda a la entidad pertinente socializar el proyecto con los diferentes prestadores de servicios turísticos gastronómicos, para dar a conocer la rentabilidad económica que obtendrían con la implementación de una ruta turística gastronómica y se apropien del proyecto para beneficios posteriores.

VIII. RESUMEN

La presente investigación propone: diseñar una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial; elaborando el inventario del patrimonio inmaterial en los ámbitos gastronómicos del cantón sistematizándose en las fichas técnicas de registro del Instructivo del INPC; teniendo como resultado un total de 33 fichas, de las cuales 5 pertenecen a gastronomía festiva, 23 a gastronomía cotidiana, 2 a agrobiodiversidad y 1 a sabiduría ecológica. Mediante el estudio de mercado se pudo determinar resultados positivos de aceptación de la ruta, donde el 91% corresponde a turistas nacionales y el 86% a extranjeros, en el estudio técnico se realizó un análisis FODA en función de los elementos del sistema turístico los mismos que permitieron la priorización de nudos críticos y el análisis de factores claves de éxito; también se elaboró el mapeo georeferenciado de la ruta, se definió el diseño en el cual se estableció 3 propuestas de empaquetamiento turístico, se determinó el plan de requerimientos y facilidades turísticas, al igual que la identificación de buenas prácticas ambientales y socio culturales para la operación turística y finalmente se realizó el estudio de marketing para la difusión de la ruta. Para comprobar la factibilidad de la ruta se realizó el estudio económico y el análisis financiero, donde se comprobó que no es viable por los altos costos de implementación, sin embargo presenta una rentabilidad económica para la operación debido a que los costos fijos y el capital de trabajo son asumidos por los prestadores de los servicios turísticos.



IX. SUMMARY

ABSTRACT

This research proposes is to design a gastronomic tourist route of Riobamba city for the evaluation and dissemination of the intangible cultural heritage; developing the inventory of the intangible cultural heritage in the gastronomic areas of Riobamba, systematizing in the registration of the data sheets INPC, taking as a result a total of 33 records, 5 are festive cuisine, 23 daily to gastronomy, 2 to agro-biodiversity and 1 to ecological wisdom. Through the study of market positive results for the acceptance of the route were accepted where 91% corresponds to national tourists and 86% foreigners, in the technical study a FODA analysis was conducted it is based on the elements of the tourism system which allowed the prioritization of critical knots and the analysis of key factors of success; it was also developed the mapping georeferenced of the route, was defined the design where 3 proposals for tourism packaging were established. It was determined the plan of requirement and tourist facilities, as well as the identification of good environmental practices and socio-cultural for the operation tourist and finally was performed the study of marketing for the diffusion of the route. To verify the feasibility of the route was carried out the study economic and financial analysis, where it was found that it is not feasible because of the high cost of implementation, however, there is a economic profitability for the operation due to the fixed costs and working capital are borne by the providers of the tourist services.





X. BIBLIOGRAFIA

1. SAPAG CHAIN, N. 2004. Preparación y Evaluación de Proyectos, cuarta Edición, México 2004, Pag. 22-75.
2. TIERRA P, 2007. Texto Básico de Operación Turística.
3. PLAN DE MARKETING. Consultado el 11 de noviembre de 2013. Disponible en: <http://www.marketing-free.com/articulos/plan-marketing.html>
4. MARKETING OPERATIVO. Consultado el 06 de diciembre de 2013. Disponible en: <http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/marketing/marketing.htm>
5. ARBOLEDA G, 1998. Proyectos Formulación, Evaluación y Control, segunda Edición, Cargraphics Colombia 1998.
6. Estudio Técnico. Consultado el 14 de diciembre de 2013. Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/GomezAM/cap2a.pdf>
7. Estudio Administrativo-Legal. Consultado el 06 de diciembre de 2013. Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/GomezAM/cap2a.pdf>
8. Estudio Económico-Financiero. Consultado el 18 de diciembre de 2013. Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/GomezAM/cap2a.pdf>
9. UBICACIÓN GEOGRÁFICA. Consultado el 11 de enero de 2014. Disponible en: http://www.cicad.oas.org/fortalecimiento_institucional/savia/PDF/Cant%C3%B3n%20de%20Riobamba.pdf
10. Censo de población y vivienda 2010. Consultado 17 de enero 2014. Disponible en: <http://redatam.inec.gob.ec/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2010&MAIN=WebServerMain.inl>
11. Estadísticas de Turismo 2011,2012 y 2013. Oficio n° MAE-DPACH-0550. Información obtenida el 24 de marzo de 2014
12. Entender el Turismo. Consultado el 22 de enero de 2014. Disponible en: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
13. Patrimonio Cultural Inmaterial. Consultado el 27 de enero de 2014. Disponible en: <http://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
14. Inventarios para salvaguardar. Consultado el 03 de febrero de 2014. Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00080&lg=ES>
15. Rutas gastronómicas. Consultado el 05 de febrero de 2014. Disponible en: <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/31>

XI. ANEXOS

Anexo 1. Ficha de registro del patrimonio inmaterial

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
	D1		
	D2		
Grupo social	Lengua (s)		
	L1		
	L2		
Subámbito	Detalle del subámbito		

Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Fuente: Instructivo e Inventario del patrimonio Inmaterial, 2011

Anexo 2. Catastro turístico del cantón Riobamba

TIPO/ACTIVIDAD	NOMB/ACTIVIDAD	DIR/ACTIVIDAD	CATEGORIA
AGENCIA DE VIAJES	A TRIPER CIA LTDA	Espejo S/N y Olmedo	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	ANDEAN ADVENTURES	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-17 Y URUGUAY	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	ANDESSPIRIT	DUCHICELA 14-46 Y ESMERALDAS	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	CHIMBORAZO TRAVEL.VISION MUNDIAL CIA.LTDA.	ESPAÑA 24-55 Y OROZCO	INTERNACIONAL
AGENCIA DE VIAJES	CHIMBORAZOS BEAUTY EXPEDITIONS	CAMINO A CERRO NEGRO	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	CICLOTUR CIA LTDA	PRIMERA CONSTITUYENTE 23-51 Y LARREA	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	CIRCULO TOURS	VELOZ Y BRASIL	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	DELGADO TRAVEL	10 DE AGOSTO Y LARREA	INTERNACIONAL
AGENCIA DE VIAJES	DIAMANTE TOURS	VELOZ 25-57 Y GARCIA MORENO	INTERNACIONAL
AGENCIA DE VIAJES	ENBOGA TOURS S A	AV. DANIEL LEON BORJA 22-25 Y DUCHICELA	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	EXPEDICIONES NIEVE SELVA - VELOZ CORONADO	CHILE 33-21 Y FRANCIA	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	FRAMZTOURING ECUADOR SA.	AV. 9 DE OCTUBRE (COLEGIO JEFFERSON)	DUALIDAD
AGENCIA DE VIAJES	FULL TURIMS	GONZALO DÁVALOS 36-51 Y BRASIL	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	INCAÑAN ECOTURISM	BRASIL 20-28 Y LUIS ALBERTO FALCONI	DUALIDAD
AGENCIA DE VIAJES	JULIO VERNE JUVER CIA LTDA	PASAJE EL ESPECTADOR 22-25 Y AV. DANIEL LEON BORJA	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	MAJESTOURING	10 DE AGOSTO 21-62 CARABOBO	INTERNACIONAL
AGENCIA DE VIAJES	MUNDO DESTINOS	DANIEL LEÓN BORJA 40-26 Y CARLOS ZAMBRANO	INTERNACIONAL
AGENCIA DE VIAJES	PURUHA RAZURKU CIA LTDA.	AV. CESQUICENTENARIO 06 Y MIGUEL ANGEL GIJON	DUALIDAD
AGENCIA DE VIAJES	RAMATRAVEL	AV. DANIEL LEON BORJA Y DUCHICELA	DUALIDAD
AGENCIA DE VIAJES	RIOTUR TRAVEL. CONSORCIO TURISTICO COMERCIAL DE CHIMBORAZO.	VELOZ 28-35 Y MAGDALENA DAVALOS	INTERNACIONAL
AGENCIA DE VIAJES	RUMBO TRAVEL	AV. DANIEL LEON BORJA 45-32 Y AV. LA PRENSA	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	SALAZAR TOURS CIA LTDA	AV. DANIEL LEON BORJA Y URUGUAY	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	SOULTRAIN	CARABOBO 22-35 Y 10 DE AGOSTO	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	SUSTAINTOURS	AV. DANIEL LEON BORJA 36-30 Y URUGUAY	DUALIDAD
AGENCIA DE VIAJES	TURISTARAPUYA	1ra CONSTITUYENTE Y JOAQUIN CHIRIBOGA	OPERADORA
AGENCIA DE VIAJES	UNIVERSAL CENTER TRAVEL S A	GARCIA MORENO 19-46 Y OLMEDO	DUALIDAD
AGENCIA DE VIAJES	EXPEDICIONES ANDINAS	LAS ABRAS KM 3 , VIA A GUANO	OPERADORA
ALBERGUE	ESTRELLA DEL CHIMBORAZO	PULINGUÍ KM-36 VIA AL CHIMBORAZO SAN PABLO	PRIMERA
ALBERGUE	OASIS	VELOZ 15-32 Y ALMAGRO	SEGUNDA
BAR	AL DIABLO BAR	MIGUEL ANGEL LEON Y PRIMERA CONSTITUYENTE	TERCERA
BAR	BLACK WHITE 1	OLMEDO 18-35 Y VELASCO	TERCERA
BAR	BOULEVAR 353	URUGUAY Y DANIEL LEÓN BORJA	TERCERA
BAR	CIBUS	LAVALLE 22-09 Y AV DANIEL LEON BORJA.	TERCERA
BAR	EL CASTILLO DE LA SALSA	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO Y 9 DE OCTUBRE	TERCERA
BAR	EL CORCEL EXCLUSIVE	AV. DANIEL LEÓN BORJA 39-82 Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
BAR	EL MONASTERIO	OROZCO 21-32 Y 5 DE JUNIO	TERCERA

BAR	EL TENTADERO	AV. DANIEL LEON BORJA Y AV. MIGUEL ANGEL LEON	TERCERA
BAR	FOE	AV. DANIEL LEON BORJA Y AV. CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
BAR	GREEN WORLD	CHILE 28-36 Y JUAN MONTALVO	TERCERA
BAR	HAPPY HAPPY	VELOZ 35-27 Y URUGUAY	TERCERA
BAR	JHAYROS	10 DE AGOSTO Y JOAQUIN CHIRIBOGA	TERCERA
BAR	LA BARCA	VELASCO 20-45 Y GUAYAQUIL	TERCERA
BAR	LA BODEGUITA	VARGAS TORRES Y AV. DANIEL LEON BORJA	TERCERA
BAR	LA CABAÑA	BOYACA 31-13 Y VARGAS TORRES	TERCERA
BAR	LA CABAÑITA	AV. SUCRE. BARRIO SAN ANTONIO	TERCERA
BAR	LA CAPEA	AV. DANIEL LEON BORJA Y LA 44	TERCERA
BAR	LA CASA VIEJA	AV. DANIEL LEON BORJA Y PASAJE EL ESPECTADOR	TERCERA
BAR	MILENIUM	CDLA. LOS TULIPANES 5, A UNA CUADRA DEL REDONDEL DEL LIBRO	TERCERA
BAR	MONT BLANC	VELOZ 10-51 Y PURUHA	TERCERA
BAR	NITRO	DIEZ DE AGOSTO 13-54 Y LOJA	TERCERA
BAR	NUEVA CHOP	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-07 Y DUCHICELA	TERCERA
BAR	RADICAL	11 de Noviembre No 4 y Av. Lizarzaburu	TERCERA
BAR	RIO BAR	DUCHICELA 21-91 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA	TERCERA
BAR	ROSA NEGRA	URUGUAY 24-48 Y VELOZ	TERCERA
BAR	RUTA BABYLON	VARGAS TORRES 22-19 Y DANIEL LEÓN BORJA	TERCERA
BAR	SAN VALENTIN	AV. DANIEL LEON. BORJA 22-19 Y VARGAS TORRES	SEGUNDA
BAR	SPAZIO SPORT	AV. DANIEL LEON BORJA Y MIGUEL ANGEL LEON	TERCERA
BAR	TABERNA AZUL	URBANIZACIÓN COSTALES RUIZ, FRENTE A LA ESPOCH.	TERCERA
BAR	1 2 3	JUNIN 30-17 Y JUAN MONTALVO	TERCERA
BAR	HOMES	MIGUEL ANGEL LEÓN 22-18 Y Av. DANIEL LEÓN BORJA	TERCERA
BAR	NUEVA CHOP 2	DUCHICELA 21-71 Y DANIEL LEÓN BORJA	TERCERA
BAR KARAOKE	AKA BAR	AV. DANIEL LEON BORJA 31-40 Y VARGAS TORRES	TERCERA
BAR KARAOKE	DONDE SIEMPRE	AV. LEOPOLDO FREIRE 06-73 FRENTE A LA POLICIA	TERCERA
BAR KARAOKE	EL RINCON DEL MARIACHI	11 DE NOVIEMBRE 29-31 Y CARABOBO	TERCERA
BAR KARAOKE	LA HUEKA	AV. UNIDAD NACIONAL Y LA PRENSA	TERCERA
BAR KARAOKE	LA ROKKA	AV. MIGUEL ANGEL LEON Y VELOZ	TERCERA
BAR KARAOKE	LIBAR	VENEZUELA 29-70 Y JUAN MONTALVO	TERCERA
BAR KARAOKE	OCTAVO CIELO	10 DE AGOSTO 14-64 Y MORONA	TERCERA
BAR KARAOKE	PK2	ROCAFUERTE Y CHIMBORAZO (COMPLEJO LA PANADERIA)	TERCERA
BAR KARAOKE	ROBERTH'S	MORONA 14-59 Y DIEZ DE AGOSTO	TERCERA
BAR KARAOKE	SEPTIMO CIELO	10 DE AGOSTO 14-24 Y LOJA	TERCERA
BAR KARAOKE	SOLFEO	AV. ATAHUALPA 20 Y CALPI., LA PRIMAVERA.	TERCERA
BAR KARAOKE	TEQUILA	AV. MIGUEL ANGEL LEON 22-18 Y AV. DANIEL ELON BORJA	TERCERA
BAR KARAOKE	TRANVIA	LAVALLE Y DANIEL LEÓN BORJA	TERCERA
BAR KARAOKE	VERTIGO	1ra CONSTITUYENTE Y VARGAS TORRES	TERCERA
BAR KARAOKE	X BAR	AV. EDELBERTO BONILLA 2 Y GARCÍA MORENO	TERCERA
BAR KARAOKE	ZERO	AV. MIGUEL ANGEL LEÓN Y 1ERA CONSTITUYENTE.	TERCERA
CAFETERIA	BAMBOO COFFE & CHOCOLATE	LAVALLE 22-08 Y DANIEL LEÓN BORJA	TERCERA
CAFETERIA	BOM CAFÉ	PICHINCHA 21-37 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
CAFETERIA	BROTHERS CAFÉ	AV. DANIEL LEON BORJA 24-84 Y BRASIL	TERCERA

CAFETERIA	COFFE BLUE	ROCAFUERTE 20-51 Y GUAYAQUIL	TERCERA
CAFETERIA	DANU	UNIDAD NACIONAL 37-20 Y ALFREDO COSTALES	SEGUNDA
CAFETERIA	HELADOS DE PAILA	JACINTO GONZALEZ Y REY CACHA	TERCERA
CAFETERIA	JAMONES LA ANDALUZA	AV. DANIEL LEON BORJA Y URUGUAY	TERCERA
CAFETERIA	LA ABUELA ROSA	BRASIL 15-03 Y ESMERALDAS	SEGUNDA
CAFETERIA	LA CASA DE LAS HUMITAS	GARCÍA MORENO 29-15 Y VENEZUELA	CUARTA
CAFETERIA	LA DOLCE VITA	PASE SHOPPING RIOBAMBA	SEGUNDA
CAFETERIA	LA FUENTE	PRIMERA CONSTITUYENTE Y GARCIA MORENO	SEGUNDA
CAFETERIA	MARCOS	COLON 23-40 Y VELOZ	TERCERA
CAFETERIA	PAOLA 1	PICHINCHA 20-13 Y OLMEDO	TERCERA
CAFETERIA	PAULA	VARGAS TORRES Y VELOZ	TERCERA
CAFETERIA	QUINTA DORADA	GARCIA MORENO Y 10 DE AGOSTO.	TERCERA
CAFETERIA	SABORES DE ITALIA	AV.DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA	TERCERA
CAFETERIA	TUTTO FREDDO	Av. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y CALLE BEGONIAS (C.C. PASEO SHOPPING RIOBAMBA)	SEGUNDA
CAFETERIA	VILLA CAFETO	VIRGILIO CORRAL Y AGUSTIN DAVALOS	TERCERA
DISCOTECA	DIVINA AMNESIA	DANIEL LEON BORJA Y VARGAS TORRES	SEGUNDA
DISCOTECA	FABRIK SAL Y PIMIENTA	AUTACHI 42-55 Y MANUEL ELICIO FLOR	SEGUNDA
DISCOTECA	PULSO	PRIMERA CONSTITUYENTE 12-57 Y DARQUEA	SEGUNDA
DISCOTECA	VIEJA GUARDIA PUB	AV. MIGUEL ANGEL LEÓN Y UNIDAD NACIONAL	SEGUNDA
DISCOTECA	DEYA VU	AV. DANIEL LEON BORJA 32-26 Y AV. MIGUEL ANGEL LEON.	SEGUNDA
DISCOTECA	FREEZE	AV.DANIEL LEON BORJA 41_69 Y DUCHICELA	PRIMERA
DISCOTECA	PUNTO G	VELOZ 39-42 Y CARLOS ZAMBRANO	SEGUNDA
DISCOTECA	RONNYS	NEW YORK 16-45 Y ALVARADO	SEGUNDA
DISCOTECA	SEÑAL	AV. LA PRENSA Y PRINCESA TOA	SEGUNDA
DISCOTECA	X MIX	PASAJE INNUMINADO Y AGUSTIN DAVALOS	SEGUNDA
FUENTE DE SODA	BEBIDA DE LOS DIOSES	Av. Daniel León Borja 22-35 y Eplicachima	TERCERA
FUENTE DE SODA	BELLAVISTA BURGUER	GUAYAQUIL Y LOJA	TERCERA
FUENTE DE SODA	CAFETERIA CAFETERIA	GARCIA MORENO 29-13 Y VENEZUELA	TERCERA
FUENTE DE SODA	CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI	DIEGO DE IBARRA 22-40 Y 1era CONSTITUYENTE	SEGUNDA
FUENTE DE SODA	CIUDAD BLANCA	PICHINCHA 21-22 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
FUENTE DE SODA	CONO PIZZA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL	TERCERA
FUENTE DE SODA	CONO PIZZA 2	PICHINCHA Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
FUENTE DE SODA	CONTINENTAL	OLMEDO 25-29 Y GARCIA MORENO	TERCERA
FUENTE DE SODA	DOLCE VITA	VELOZ 38-83 Y CARLOS ZAMBRANO	PRIMERA
FUENTE DE SODA	DON MEMO	10 DE AGOSTO Y PURUHÁ	TERCERA
FUENTE DE SODA	EL CARBONERO	AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE Y NEW YORK	TERCERA
FUENTE DE SODA	EL PECHUGON	JUNIN 30-17 Y JUAN MONTALVO	TERCERA
FUENTE DE SODA	FRUTIFFAST	AV. DANIEL LEON BORJA 31-14 Y LAVALLE	SEGUNDA
FUENTE DE SODA	HUGOS	COLON 22-53 Y GUAYAQUIL	TERCERA
FUENTE DE SODA	IGLU	PICHINCHA 21-11 Y GUAYAQUIL	SEGUNDA
FUENTE DE SODA	LA DELICIA	COLON 21-33 Y GUAYAQUIL	TERCERA
FUENTE DE SODA	LA PIZZOTA	VENEZUELA 33-51 Y FRANCIA	TERCERA
FUENTE DE SODA	LA RED	MAGDALENA DAVALOS 22-25 Y 1ra CONSTITUYENTE	TERCERA
FUENTE DE SODA	LA VIENESA	DABNIEL LEON BORJA Y DIEGO DE IBARRA	SEGUNDA
FUENTE DE SODA	LO NUESTRO	VELOZ 39-57 Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
FUENTE DE SODA	LOS ALPES	ESPEJO 21-43 ENTRE 10 DE AGOSTO Y GUAYAQUIL	TERCERA
FUENTE DE SODA	M MEMO	10 DE AGOSTO 10-78 Y CUBA	TERCERA

FUENTE DE SODA	MANHATHAN	SUCRE Y FRANCISCO ROSALES	TERCERA
FUENTE DE SODA	MICKOS ICE CREAM	AV.LIZARZABURU A 1 CUADRA DE LA GASOLINERA TEXACO	TERCERA
FUENTE DE SODA	PAN LONDRES 3	GARCIA MORENO 22 - 46 Y PRIMERA CONSTITUYENTE	TERCERA
FUENTE DE SODA	PAOLA 2	LAS PALMERAS Y OLIVOS (CONDONIOS CHIMBORAZO)	TERCERA
FUENTE DE SODA	PARIS	PICHINCHA 24-18 Y VELOZ	TERCERA
FUENTE DE SODA	PATO JUAN	COLON 20-11 Y OLMEDO	TERCERA
FUENTE DE SODA	PYNN'S	ESPEJO 21-20 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
FUENTE DE SODA	SWITSKFE	EPLICACHIMA 22-30 Y AV. DANIEL LEON BORJA	TERCERA
FUENTE DE SODA	TEXAS 2	MORONA 21-57 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
FUENTE DE SODA	TIO BILLY	AV. DANIEL LEON BORJA Y AV. MIGUEL ANGEL LEON	TERCERA
FUENTE DE SODA	TONYS	PRIMERAS OLIMPIADAS Y AV. DANIEL LEON BORJA.	TERCERA
FUENTE DE SODA	TUTTO FREDDO	AV. DANIEL LEON BORJA Y M ANGEL LEON	PRIMERA
FUENTE DE SODA	VENUS	10 DE AGOSTO 28-37 Y MAGDALENA DAVALOS	TERCERA
FUENTE DE SODA	VERDE LIMON	AV. UNIDAD NACIONAL Y CHILE	TERCERA
HOSTAL	ASTORIA	Carlos Zambrano 42-18 y Reina Pacha	TERCERA
HOSTAL	BELLA CASONA	DUCHICELA 19-53 Y MONTERREY	PRIMERA
HOSTAL	CAMINO REAL	AV. LA PRENSA Y JOSE MARIA BANDERAS	SEGUNDA
HOSTAL	CANADA	AV. LA PRENSA 23-31 Y AV. DANIEL LEON BORJA	PRIMERA
HOSTAL	COLINA DEL SUR	ANTOFAGASTA 14 Y SAN JUAN	TERCERA
HOSTAL	DIANA MARIA	LÍNEA FÉRREA 2 Y AV. 11 DE NOVIEMBRE	PRIMERA
HOSTAL	EL ESCONDITE	9 DE OCTUBRE S/N Y ALVARADO	TERCERA
HOSTAL	EXTASIS	PASAJE J. No.4 Y GARCIA MORENO	TERCERA
HOSTAL	FLORIDA	ESPEJO Y MEXICO	TERCERA
HOSTAL	GALAXIA	EDELBERTO BONILLA Y ROCAFUERTE	TERCERA
HOSTAL	GLAMOUR	1ra CONSTITUYENTE Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
HOSTAL	IMPERIAL	ROCAFUERTE Y 10 DE AGOSTO	SEGUNDA
HOSTAL	INTIQUISHA	ESPEJO 33-66 Y AV. CORDOVEZ	TERCERA
HOSTAL	KATAZHO	VENEZUELA Y BRASIL	TERCERA
HOSTAL	LA COLINA DE RIO	AV. 11 DE NOVIEMBRE Y RICARDO DESCALZI	PRIMERA
HOSTAL	LA ESTACION	AV. UNIDAD NACIONAL 29 - 15 Y CARABOBO.	SEGUNDA
HOSTAL	LA LAGUNA	21 DE ABRIL Y DIEGO RIVERA, BARRIO SAN ANTONIO	TERCERA
HOSTAL	LAS ACACIAS	RIO PALORA LOTE3 MZA Y RIO SANTIAGO	SEGUNDA
HOSTAL	LAS PALMAS	EPLICACHIMA 19-40 Y REY CACHA	TERCERA
HOSTAL	LAS PEÑAS	AV. LEOPOLDO FREIRE Y CIRCUNVALACION	TERCERA
HOSTAL	LATINOS	BARRIO SAN MARTÍN DE VERANILLO, VÍA A BAÑOS	TERCERA
HOSTAL	LOS GIRASOLES	AV. BOLIVAR BONILLA Y BAGDAD.	TERCERA
HOSTAL	LOS NEVADOS	LUIS ALBERTO COSTALES Y AV. DANIEL LEON BORJA	TERCERA
HOSTAL	LOS SHIRYS	ROCAFUERTE 21-60 Y 10 DE AGOSTO	SEGUNDA
HOSTAL	MAJESTIC	AV. DANIEL LEON BORJA 43-60 Y JACINTO GONZALEZ	SEGUNDA
HOSTAL	MANANTIAL	CARABOBO 18-50 Y VILLARROEL	SEGUNDA
HOSTAL	MANSION SANTA ISABELLA LA CASA ANDALUZA CIA LTDA	VELOZ 28-48 Y CARABOBO	PRIMERA
HOSTAL	MARBELLA	OROZCO 38-20 Y TENIENTE LATUZ	TERCERA
HOSTAL	MASHANY	VELOZ 41-73 Y DIEGO DONOSO	PRIMERA
HOSTAL	METROPOLITANO	AV. DANIEL LEON BORJA Y LAVALLE	TERCERA
HOSTAL	MONTECARLO	10 DE AGOSTO 25-41 Y GARCIA MORENO	PRIMERA
HOSTAL	MORELIA	AV. UNIDAD NACIONAL 32-28 Y FRANCIA	TERCERA

HOSTAL	NUEVA VENECIA	ROCAFUERTE 21-51 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
HOSTAL	REY DE LOS ANDES	AV. LIZARZABURU Y CAMILO EGAS	TERCERA
HOSTAL	RINCON ALEMAN	REMIGIO ROMERO MZ9 Y ALFREDO PAREJA	PRIMERA
HOSTAL	ROYALTY	AV. LIZARZABURU 51-64 Y SAINT AMONT MONTREAND	SEGUNDA
HOSTAL	SAN GABRIEL	CORDOVEZ 33-68 Y ESPEJO	TERCERA
HOSTAL	SAN VALENTIN	AV. CIRCUNVALACION 26-30 Y GARCIA MORENO	TERCERA
HOSTAL	SAN VALENTIN 2	GUAYAQUIL S/N Y ATENAS	TERCERA
HOSTAL	SHALOM	AV. DANIEL LEON BORJA 35-48 Y URUGUAY	TERCERA
HOSTAL	SUSY	AV. ATAHUALPA Y CALPI	SEGUNDA
HOSTAL	TREN DORADO	CARABOBO 22-35 Y 10 DE AGOSTO	SEGUNDA
HOSTAL	VILLA DE ORO	AV. EDELBERTO BONILLA Y ROCAFUERTE	TERCERA
HOSTAL	WHYMPER .CIA LTDA.	AV. MIGUEL ANGEL LEÓN 23-10 Y 1era CONSTITUYENTE	SEGUNDA
HOSTAL RESIDENCIAL	BOLIVAR	CARABOBO 21-26 Y GUAYAQUIL	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	BRIZ SANCHEZ	EPLICACHIMA 19-60 Y HUAYNA PALCON	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	CHIMBORAZO	AV. UNIDAD NACIONAL 30-17 Y JUAN MONTALVO	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	CIUDAD DE RIO	EPLICACHIMA 18-80 Y REY CACHA	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	COLONIAL DEL SUR	CARABOBO 21-62 10 DE AGOSTO	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	DANUVIO	EPLICACHIMA 44-51 Y HUAYNA PALCÓN	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	GUAYAQUIL	JUAN MONTALVO 20-59 Y UNIDAD NACIONAL	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	LIBERTY	AV. DE LOS HEROES 33-27 Y FRANCIA	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	LOS ALAMOS	AV. SAINT AMONT MONTROD Y AV. LIZARZABURU	SEGUNDA
HOSTAL RESIDENCIAL	MONTERREY	REY CACHA 44-29 Y EPLICACHIMA	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	PUERTAS DEL SOL	CORDOVEZ 22-30 Y ESPEJO	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	RAPIDIN	ALAUSI 32-49 Y 21 DE ABRIL	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	ROCIO	BRASIL Y AV. DANIEL LEON BORJA	SEGUNDA
HOSTAL RESIDENCIAL	SAN CARLOS	EPLICACHIMA 20-76 Y AV. DANIEL LEON BORJA.	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	SAN MARINA HUASI	AV. 15 DE NOVIEMBRE 026 Y T. SAENZ	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	SARAGURO	AV. LA PRENSA 21 Y SANTOS LEOPOLDO	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	SEGOVIA	1ra CONSTITUYENTE 22-28 Y ESPEJO	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	SEÑORIAL	EPLICACHIMA 44-12 Y HUAYNA PALCON	TERCERA
HOSTAL RESIDENCIAL	TORRE AZUL	AV. CIRCUNVALACION. PARQUE INDUSTRIAL	SEGUNDA
HOSTAL RESIDENCIAL	VENTURA	JACINTO GONZALEZ 19-91 Y HUAYNA PALCON	TERCERA
HOSTERIA	ABRASPUNGO CIA LTDA	LAS ABRAS VIA A GUANO	PRIMERA
HOSTERIA	BAMBU	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO	PRIMERA
HOSTERIA	CESA CENTRO LA PRIMAVERA	AV. LOS SHYRIS 30-16, PUENTE RÍO CHIBUNGA	SEGUNDA
HOSTERIA	CHIMBORAZO	BARRIO LA INMACULADA	SEGUNDA
HOSTERIA	EL TORIL	Km 1 Via Penipe Baños	PRIMERA
HOSTERIA	HOSTROJE CIA LTDA	KM 4.1/2 VIA A CHAMBO	PRIMERA
HOTEL	CASA REAL	SECTOR LAS ABRAS KM 1 1/2	PRIMERA
HOTEL	CHIMBORAZO INN CIA.	ARGENTINOS Y NOGALES	PRIMERA
HOTEL	EL ALTAR	AV. 11 DE NOVIEMBRE Y DEMETRIO AGUILAR	SEGUNDA
HOTEL	EL CISNE	AV. DANIEL LEON BORJA Y DUCHICELA	PRIMERA

HOTEL	EL GALPON	ARGENTINOS Y CARLOS ZAMBRANO	PRIMERA
HOTEL	EL LIBERTADOR	AV. DANIEL LEON BORJA 29-22 Y CARABOBO	SEGUNDA
HOTEL	EL MOLINO	DUCHICELA 42-13 Y UNIDAD NACIONAL	PRIMERA
HOTEL	EMPRESA HOTELERA ARGUELLO ALTAMIRANO COSTALES C.A ZEUS	AV. DANIEL LEON BORJA 41-29 Y DUCHICELA	SEGUNDA
HOTEL	HUMBOLTH	AV. LA PRENSA 11 Y AGUSTIN DAVALOS	TERCERA
HOTEL	MANABI	COLON 19-58 Y OLMEDO	SEGUNDA
HOTEL	MARQUEZ DE RIO	AV. LIZARZABURU Y COANGOS	PRIMERA
HOTEL	ÑUCA HUASI	10 DE AGOSTO 28-24 Y MAGDALENA DAVALOS	TERCERA
HOTEL	REAL MADRID	VELOZ 39-42 Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
HOTEL	RIOBAMBA INN	CARABOBO 23-20 Y 1ra CONSTITUYENTE	SEGUNDA
HOTEL	SAN PEDRO DE RIOBAMBA	AV. DANIEL LEON BORJA 29-50 Y JUAN MONTALVO	LUJO
MOTEL	APOLO	BARRIO SAN ANTONIO DEL AEREOPUERTO	TERCERA
MOTEL	MAGAN X CRISTAL	CUZCO Y AV. EDELBERTO BONILLA	TERCERA
PENSION	VENECIA	MAGADALENA DAVALOS 21-11 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
PENSION	BUENOS AIRES	PANAMERICANA NORTE- PRADOS DEL NORTE	SEGUNDA
PENSION	FLORIDA 2	CIRCUNVALACION 10 Y LOS ANDES	SEGUNDA
PENSION	LA CASCADA	KABUL Y EDELBERTO BONILLA	TERCERA
PENSION	LA GIRALDA	TENIENTE LATUS 25-08 Y OROZCO	TERCERA
PENSION	LA PRADERA	AV. DE LOS HEROES Y AV. GONZALO DAVALOS	TERCERA
PENSION	RINCON DE CASTILLA	PASAJE ESPECTADOR Y AV. DANIEL LEON. BORJA	TERCERA
RESTAURANTE	DI BAGGIO	AV. DANIEL LEON BORJA 33-24 Y AV. MIGUEL ANGEL LEON	TERCERA
RESTAURANTE	EL CHACARERO	5 DE JUNIO 21-46 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
RESTAURANTE	AGM SERVICE GONZALEZ MORA	EDUARDO KINGMAN #1 Y ARACELY GILBERT	SEGUNDA
RESTAURANTE	AMELITA	Nueva york Y COMANDANTE JIMENEZ	TERCERA
RESTAURANTE	ASADERO DON PANCHO	AV. ALFONSO CHAVEZ #10 Y AV. CIRCUNVALACION	CUARTA
RESTAURANTE	ASADERO EL PARRILLERITO	MANUELA SANZ Y CALERO	TERCERA
RESTAURANTE	ASADERO RIOBAMBEÑITO	10 DE AGOSTO Y MORONA	CUARTA
RESTAURANTE	ASADERO TEXAS	AV. LIZARZABURU FRENTE AL AEROPUERTO	TERCERA
RESTAURANTE	ATOMIUN	VELOZ Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
RESTAURANTE	AVIBROS EL SABOR DEL ÉXITO	GUAYAQUIL 23-45 Y LARREA	CUARTA
RESTAURANTE	BONNY 1	VILLARROEL 15-52 Y ALMAGRO	SEGUNDA
RESTAURANTE	BRISA MARINA 1	ESPAÑA Y 12 DE OCTUBRE	TERCERA
RESTAURANTE	BRISA MARINA 2	JUAN MONTALVO 30-01 Y NEW YORK	TERCERA
RESTAURANTE	BRISA MARINA 3	COLOMBIA 19-05 Y VELASCO	TERCERA
RESTAURANTE	CHIFA CASA CHINA	AV. DANIEL LEON BORJA 29-38 Y JUAN MONTALVO	TERCERA
RESTAURANTE	CHIFA CHINA	AV. DANIEL LEON BORJA 43-39 Y AUTACHI	TERCERA
RESTAURANTE	CHIFA DOBLE FELIZ REDONDO	CARARABOBO 21-15 Y GUAYAQUIL	TERCERA
RESTAURANTE	CHIFA JOYSING	AV. UNIDAD NACIONAL 29-23 Y CARABBO	SEGUNDA
RESTAURANTE	CHIFA LA PLANCHA	AV. DANIEL LEON BORJA 42-25 Y DUCHICELA	TERCERA
RESTAURANTE	CHIFA NUEVA JIN JIN	AV. MIGUEL A LEON 22-36 Y AV. D LEON BORJA	CUARTA
RESTAURANTE	CHIFA PEKIN	AV. DANIEL LEON BORJA Y PRINCESA TOA	TERCERA
RESTAURANTE	CHIFA SHENG YUAN	AV. UNIDAD NACIONAL 30-23 Y JUAN MONTALVO.	TERCERA
RESTAURANTE	CITTADINO	ESPEJO 19-23 Y VILLARROEL	CUARTA
RESTAURANTE	COSTA AZUL	AV. CANONIGO RAMOS Y 11 DE NOVIEMBRE	TERCERA
RESTAURANTE	CUCHIFRITOS	URUGUAY Y CHILE	CUARTA

RESTAURANTE	DE GOURMET	DEMETRIO AGUILAR 55-45 Y JUAN XXIII	TERCERA
RESTAURANTE	DELICIAS DEL MAR	AV. DANIEL LEON BORJA 42-51 Y AUTACHI	TERCERA
RESTAURANTE	DELIMAR	URUGUAY 24-52 Y OROZCO	CUARTA
RESTAURANTE	DELIZ	BRASIL 23-17 Y 1ra CONSTITUYENTE	CUARTA
RESTAURANTE	DI PAOLO 1	LAVALLE 22-36 Y PRIMERA CONSTITUYENTE	TERCERA
RESTAURANTE	DI PAOLO 2	VELOZ 37-20 Y BRASIL	TERCERA
RESTAURANTE	DON GUILLO	10 DE AGOSTO Y PURUHA	TERCERA
RESTAURANTE	DON PATO	CARABOBO 21-42 Y 10 DE AGOSTO	CUARTA
RESTAURANTE	DON SEVERIN	COLON 22-44 Y 1ra CONSTITUYENTE	TERCERA
RESTAURANTE	DON TON	PALMERAS #1 Y JUNIN CONDOMINIOS CHIMBORAZO	TERCERA
RESTAURANTE	EDUS	LOS SAUSES 23-60 Y VELOZ	TERCERA
RESTAURANTE	EL CALIPSO	MADRID 12-04 Y LONDRES	CUARTA
RESTAURANTE	EL CANGREJO ROJO	AV. DANIEL LEON BORJA Y DUCHICELA	TERCERA
RESTAURANTE	EL DELIRIO	1ra CONSTITUYENTE Y MAGDALENA DAVALOS	PRIMERA
RESTAURANTE	EL DRAGON 1	LA VALLE 30-30 Y NEW YORK	TERCERA
RESTAURANTE	EL DRAGON 2	COMANDANTE JIMENEZ 30-30 Y NEW YORK	TERCERA
RESTAURANTE	EL HORNERO	PURUHA ENTRE 10 DE AGOSTO Y 1ra CONSTITUYENTE	CUARTA
RESTAURANTE	EL IDOLO	JUNIN Y PICHINCHA	CUARTA
RESTAURANTE	EL JEKE	COLON 17-12 Y COLOMBIA	TERCERA
RESTAURANTE	EL LINCE	AV. DANIEL LEON BORJA 30-16 Y LAVALLE	TERCERA
RESTAURANTE	EL MESON DEL REY	EPLICACHIMA Y AV. DANIEL LEON BORJA	CUARTA
RESTAURANTE	EL PALACIO DEL MENU	10 DE AGOSTO 08-15 Y ELOY ALFARO	CUARTA
RESTAURANTE	EL PARAISO	EPLICACHIMA 20-64 DANIEL LEON BORJA	CUARTA
RESTAURANTE	EL PREFERIDO	EPLICACHIMA Y REY CACHA	CUARTA
RESTAURANTE	EL RESBALON	VELOZ 31-38 VARGAS TORRES	TERCERA
RESTAURANTE	EL REY DEL BURRITO	AV. DANIEL LEON BORJA Y 1ras OLIMPIADAS	TERCERA
RESTAURANTE	EL VIAJERO	AV. MONSEÑOR LEONIDAS PROAÑO Y LIZARZABURU	CUARTA
RESTAURANTE	EL VIEJO CORDOVEZ	ROCAFUERTE 25-31 Y OROZCO	CUARTA
RESTAURANTE	EL VIENTO DEL OESTE	VENEZUELA 28-67 Y ROCAFUERTE	CUARTA
RESTAURANTE	EL VIP	ROCAFUERTE Y 1era CONSTITUYENTE	TERCERA
RESTAURANTE	FOGON DEL PUENTE	DUCHICELA Y REYNA CACHA	SEGUNDA
RESTAURANTE	FOGON SPORT	AV. DANIEL LEON BORJA Y AV. MIGUEL ANGEL LEON	TERCERA
RESTAURANTE	GRAN COLOMBIANO	UNIDAD NACIONAL 39-03 Y CHILE	CUARTA
RESTAURANTE	HAPPY POLLO 1	GUAYAQUIL 23-57 Y LARREA	TERCERA
RESTAURANTE	HAPPY POLLO 2	AV. DANIEL LEON BORJA 34-14 Y AV. MIGUEL ANGEL LEON	TERCERA
RESTAURANTE	HORNADOS CARMITA	CARABOBO 29-11 Y ARGENTINO	CUARTA
RESTAURANTE	JULIANITA	EPLICACHIMA Y AV. DANIEL LEON BORJA	CUARTA
RESTAURANTE	K F C	AV. DANIEL LEON BORJA Y EPLICACHIMA	SEGUNDA
RESTAURANTE	L INCONTRO	CALICUCHIMA Y REY CACHA	PRIMERA
RESTAURANTE	LA CASA DEL BUEN SABOR	LAVALLE 22-55 Y 1ra CONSTITUYENTE	CUARTA
RESTAURANTE	LA CASA VIEJA	OLMEDO 25-39 Y GARCIA MORENO	CUARTA
RESTAURANTE	LA FOGATA	AV. DANIEL LEON BORJA 29-22 Y CARABOBO	CUARTA
RESTAURANTE	LA FRAGATA	COLOMBIA Y LARREA	SEGUNDA
RESTAURANTE	LA GAVIOTA	LARREA 18-40 Y VILLARROEL	TERCERA
RESTAURANTE	LA ISLA	10 DE AGOSTO Y MAGDALENA DAVALOS	TERCERA
RESTAURANTE	LA JOYA	CHILE 17-41 Y BENALCAZAR	SEGUNDA
RESTAURANTE	LA MOCCA	AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE VIA A GUANO FRENTE A LA EERSA	TERCERA
RESTAURANTE	LA POSADA	BOLIVIA 15-99 Y ESMERALDAS	TERCERA
RESTAURANTE	LA RAYUELA	AV. DANIEL LEON BORJA 36-30 Y URUGUAY	PRIMERA

RESTAURANTE	LA TOSCANA	MANUEL ELICIO FLOR Y CARLOS ZAMBRANO.	TERCERA
RESTAURANTE	LA VASIJA	VELOZ 25-02 Y ESPAÑA	CUARTA
RESTAURANTE	LAS GAVIOTAS	EPLICACHIMA 20-76 Y AV. DANIEL LEON BORJA	TERCERA
RESTAURANTE	LAS HIEDRAS	AV. DANIEL LEON BORJA 42-52 Y DUCHICELA	TERCERA
RESTAURANTE	LAS RIELES	DUCHICELA 15-61 Y LÍNEA FERREA	CUARTA
RESTAURANTE	LENTEJITAS EL SABOR	ROCAFUERTE 27-78 Y VENEZUELA	TERCERA
RESTAURANTE	MAR DE ORO	AV. DANIEL LEON BORJA Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
RESTAURANTE	MONACO	AV. LA PRENSA Y ARGENTINOS	TERCERA
RESTAURANTE	MONREAL	AV. LA PRENSA Y VELOZ	TERCERA
RESTAURANTE	MONTEZUMA	JUAN MONTALVO 29-62 Y ARGENTINOS	TERCERA
RESTAURANTE	MR GUS	ROCAFUERTE 27-54 Y AYACUCHO	TERCERA
RESTAURANTE	NARANJOS	AV. DANIEL LEON BORJA Y URUGUAY	TERCERA
RESTAURANTE	ORALE ANTOJITOS MEXICANOS	10 DE AGOSTO 15-15 Y MORONA	TERCERA
RESTAURANTE	ORIENTAL	AV. DANIEL LEON BORJA 39-22 Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
RESTAURANTE	PAPIOS 1	AV. DANIEL LEON BORJA (GIRALDA PLAZA)	TERCERA
RESTAURANTE	PAPIOS 2	AV. LEOPOLDO FREIRE 07-39 LA DOLOROSA	TERCERA
RESTAURANTE	PARRILLADA DE FAUSTO	URUGUAY 38-50 LUIS A. FALCONI	SEGUNDA
RESTAURANTE	PICANTERIA ANITA	URUGUAY 17-23 Y COLOMBIA	TERCERA
RESTAURANTE	PICO LOCO 1	OLMEDO 28-09 Y ROCAFUERTE	TERCERA
RESTAURANTE	PICO LOCO 2	VELOZ Y DIEGO DE IBARRA	TERCERA
RESTAURANTE	PINCHOS DE LA URUGUAY	URUGUAY Y GONZALO DAVALOS	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 1	ESPAÑA 19-11 Y VILLARROEL	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 2	CARABOBO AV. UNIDAD NACIONAL	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 3	AV. DANIEL LEON BORJA Y BRASIL	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 4	PRIMERA CONSTITUYENTE Y PURUHÁ	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 5	CORDOVEZ Y COLÓN	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 6	AV. SUCRE 32-16 Y MEXICO	CUARTA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 7	AV. DE LA PRENSA 22-31 Y AV., DANIEL LEON BORJA	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO GUS	10 DE AGOSTO 20-13 Y TARQUI	SEGUNDA
RESTAURANTE	POLLO KOKO LOCO	OLMEDO 28-57 Y CARABOBO	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO LOCO	NUEVA YORK Y JUAN MONTALVO	TERCERA
RESTAURANTE	POLLOS STAV	AV. DANIEL LEON BORJA 41-88 Y DUCHICELA	TERCERA
RESTAURANTE	PORTON DORADO	DIEGO DE IBARRA 22-50 Y AV. DANIEL LEON BORJA	TERCERA
RESTAURANTE	PUERTO AZUL	CARABOBO 23-50 Y VELOZ	TERCERA
RESTAURANTE	Q LANTRO	ARGENTINOS 26-38 Y GARCIA MORENO	TERCERA
RESTAURANTE	QUEENS	AV. LA PRENSA Y AGUSTIN DAVALOS	TERCERA
RESTAURANTE	RINCON CHILENITO	PICHINCHA Y OROZCO	TERCERA
RESTAURANTE	RINCON ESMERALDEÑO	JUAN MONTALVO 29-54 Y VELOZ	CUARTA
RESTAURANTE	RINCON MANABITA	10 DE AGOSTO Y PURUHA	CUARTA
RESTAURANTE	SABOR CRIOLLO	EPLICACHIMA Y HUAYNA PALCON	CUARTA
RESTAURANTE	SAN NICOLAS	ESPEJO 24-18 Y OROZCO	TERCERA
RESTAURANTE	SOFFIS	AV. MONSEÑOR LEONIDAS PROAÑO 17 Y ARUACANOS	TERCERA
RESTAURANTE	TABERNA BONANZA	AV. DANIEL LEON BORJA 42-49 Y DUCHICELA	SEGUNDA
RESTAURANTE	TAMBO DE ORO	CARLOS ZAMBRANO 38-63 Y AYACUCHO	SEGUNDA
RESTAURANTE	TUKYS	AV. LIZARZABURU, JUNTO A LA CHEVROLET.	CUARTA
RESTAURANTE	ZEN WEI VEGETARIANO	PRINCESA TOA 43-25 Y CALICUCHIMA	CUARTA
RESTAURANTE	A FUEGO LENTO	ALMAGRO 28-02 Y AYACUCHO	CUARTA

RESTAURANTE	ASIA	AV. DANIEL LEON BORJA 43-40 Y DUCHICELA	TERCERA
RESTAURANTE	BARRIO NUEVO	JUAN MONTALVO Y LUZ ELIZA BORJA	TERCERA
RESTAURANTE	BBQ PINCHOS	EL PASEO SHOPPING RIOBAMBA	SEGUNDA
RESTAURANTE	BETHANIA	AGUSTIN CUEVA Y61 Y DEMETRIO AGUILERA	TERCERA
RESTAURANTE	BLADOS	ARGENTINOS 29-53 Y JUAN MONTALVO	TERCERA
RESTAURANTE	BONNY 2	1ra CONSTITUYENTE 12-15 Y DARQUEA	SEGUNDA
RESTAURANTE	CALIPZO	1ERA CONSTITUYENTE 13- 56 Y LOJA	CUARTA
RESTAURANTE	CAMBAHUASI	AV. CIRCUNVALACION Y SANTA MARTHA	TERCERA
RESTAURANTE	CARL'S JR	SAN ANTONIO DEL AEREOPUERTO PASEO SHOPPING	SEGUNDA
RESTAURANTE	CARNES LATINAS	COLOMBIA 26-16 Y GARCÍA MORENO	CUARTA
RESTAURANTE	CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI	El Paseo Shopping Riobamba	SEGUNDA
RESTAURANTE	CH FARINA	EL PASEO SHOPPING RIOBAMBA	SEGUNDA
RESTAURANTE	CHAMPPS	AV. CIRCUNVALACION #7 Y CARACAS	CUARTA
RESTAURANTE	CHARLES	GARCIA MORENO 21-31 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA
RESTAURANTE	CHEF ALEJO	EPLICACHIMA Y DANIEL LEON BORJA	CUARTA
RESTAURANTE	CHILIS	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y BEGONIAS PASEO SHOPPING RIOBAMBA	SEGUNDA
RESTAURANTE	CHOP CHOPS ANDERSON	C.C. PASEO SHOPPING RIOBAMBA	SEGUNDA
RESTAURANTE	CHOYS JR	VELOZ Y JACINTO GONZALEZ	CUARTA
RESTAURANTE	COMIDAS DE VICTOR	PASEO SHOPING RIOBAMBA, FRENTE A LA UNACH	SEGUNDA
RESTAURANTE	COSTILLITAS B B Q	AV. CANÓNIGO RAMOS Y SAINT AMOUNT MONTREAD	TERCERA
RESTAURANTE	D MANUEL	PANAMERICANA No 9	SEGUNDA
RESTAURANTE	DELICIAS DON PACO	AYUCUCHO 18-48 Y VELASCO	TERCERA
RESTAURANTE	DON CESITAR	AV. BOLIVAR BONILLA 1 Y CARACAS	CUARTA
RESTAURANTE	DON PEDRO	AV.PEDRO VICENTE MALDONADO, FRENTE A LA SPOCH	TERCERA
RESTAURANTE	DOÑA ELSITA	EPLICACHIMA Y DANIEL LEÓN BORJA	CUARTA
RESTAURANTE	DOÑA SARITA	JACINTO EVIA . FRENTE AL ESTADIO DE LA ESPOCH	CUARTA
RESTAURANTE	DOÑA SARITA 2	COOP. LA CERAMICA MZ. A	CUARTA
RESTAURANTE	DUE AMICI	DANIEL LEON BORJA Y CARLOS ZAMBRANO	TERCERA
RESTAURANTE	EL DORADO	CARABOBO 19-38 Y VILLARROEL	CUARTA
RESTAURANTE	EL REY	FRANCIA 26-52 Y JUNIN	TERCERA
RESTAURANTE	EL VERGEL	BRASIL 17-06 Y COLOMBIA	CUARTA
RESTAURANTE	EMPERADOR 2	ELOY ALFARO Y AV.LEOPOLDO FREIRE	TERCERA
RESTAURANTE	FOOD LOVERS	CARABOBO 11-17 Y 12 DE OCTUBRE	TERCERA
RESTAURANTE	GATITO GOLOSO	EPLICACHIMA Y DANIEL LEON BORJA	CUARTA
RESTAURANTE	HONG KONG	DANIEL LEON BORJA Y CARLOS ZAMBRANO	CUARTA
RESTAURANTE	ISABELLA	15 DE NOVIEMBRE Y LINEA FERREA	TERCERA
RESTAURANTE	K F C 2	PASEO SHOPPING- VIA A GUANO	SEGUNDA
RESTAURANTE	LA CASA DEL GAUCHO	LEOPOLDO FREIRE Y PARIS	TERCERA
RESTAURANTE	LA CASA EL SABOR RIOBAMBEÑO	MAYOR RUIZ 31-41 Y AV. DE LOS HÉROES	TERCERA
RESTAURANTE	LA ESFINGE	UNIDAD NACIONAL Y BRASIL	TERCERA
RESTAURANTE	LA ESTACION	MAGDALENA DAVALOS Y 10 DE AGOSTO	CUARTA
RESTAURANTE	LA PARADA	Virgilio Corral 14 y Cesar Leon	CUARTA
RESTAURANTE	LA TABLITA DEL TARTARO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y CALLE BEGONIAS	SEGUNDA
RESTAURANTE	LA VACA MARINA	10 DE AGOSTO Y MORONA	TERCERA
RESTAURANTE	LANGOSTA AZUL	AV. LA PRENSA No27 Y OLIVOS	CUARTA
RESTAURANTE	LE PIAF	VELOZ 10-41 Y PURUHA	SEGUNDA
RESTAURANTE	LUNA AZUL	JUNIN 21-52 Y ESPEJO	CUARTA

RESTAURANTE	MARAVILLAS	JOAQUÍN CHIRIBOGA Y PRIMERA CONSTITUYENTE	CUARTA
RESTAURANTE	MEDITERRANEO	GUAYAQUIL Y JOAQUIN CHIRIBOGA	TERCERA
RESTAURANTE	MEGA ASADERO	ESPEJO Y CORDOVEZ	CUARTA
RESTAURANTE	MENESTRAS EL NEGRO	AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE , PASEO SHOPPING	SEGUNDA
RESTAURANTE	MIRAGE CLUB	CONDORAZO Y AV. UNIDAD NACIONAL	SEGUNDA
RESTAURANTE	NATURAL FOOD	TARQUI 23-56 Y VELOZ	CUARTA
RESTAURANTE	NEPTUNO	AV. EDELBERTO BONILLA Y PURUHA	CUARTA
RESTAURANTE	NUEVO MILENIO	CDLA. 24 DE MAYO Y LEONIDAS PROAÑO Y GALAPAGOS	CUARTA
RESTAURANTE	NUSAYVIDA	ESPEJO 16-03 Y ESMERALDAS	CUARTA
RESTAURANTE	OLIVO	CARABOBO Y 10 DE AGOSTO	CUARTA
RESTAURANTE	PACIFIC BLUE	GUAYAQUIL Y JOAQUIN CHIRIBOGA	CUARTA
RESTAURANTE	PANAMERICANO	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO, FRENTE A LA SPOCH	TERCERA
RESTAURANTE	PAPIOS 3	AV LIZARZABURU	TERCERA
RESTAURANTE	PAPIOS 4	10 DE AGOSTO 23-11 Y COLON	TERCERA
RESTAURANTE	PARRILLADAS DE LA COLON	CANONIGO RAMOS 18 Y JUAN CHIRIBOGA	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 8	PEDRO VICENTE MALDONADO Y JUAN NAVARRO	TERCERA
RESTAURANTE	POLLO EMPERADOR 1	1ra CONSTITUYENTE 23-13 Y ESPAÑA	TERCERA
RESTAURANTE	POLLOS TEX	ESPEJO 33-68 Y AV. CORDOVEZ	CUARTA
RESTAURANTE	PORTOVIEJO 2	AV. 9 DE OCTUBRE Y MADRID	CUARTA
RESTAURANTE	RINCON EUROPEO	COLON 27-61 Y AYACUCHO	TERCERA
RESTAURANTE	RINCON EUROPEO	LA PRENSA Y ARGENTINOS	SEGUNDA
RESTAURANTE	RINCÓN EUROPEO	COLÓN 27-61 Y AYACUCHO	TERCERA
RESTAURANTE	RIOBAMBA INN	CARABOBO 32-10 Y 1ra CONSTITUYENTE	TERCERA
RESTAURANTE	SAL Y PIMIENTA	AUTACHI 42-55 Y MANUEL ELICIO FLOR	TERCERA
RESTAURANTE	SAN JOSE	BARRIO SAN JOSÉ DEL CHIBUNGA, A MANO DERECHA DEL PUENTE DEL RÍO CHIBUNGA, VÍA A YARUQUÍES	TERCERA
RESTAURANTE	SANSONE	VELASCO 28-06 Y AYACUCHO	CUARTA
RESTAURANTE	SU CASA	Eplicachima y Hayna Palcòn	TERCERA
RESTAURANTE	SUBMARINO	VENEZUELA 29-70 Y JUAN MONTALVO	CUARTA
RESTAURANTE	T Q	VELOZ Y LOS SAUCES	SEGUNDA
RESTAURANTE	VEGETARIANO	ESMERALDAS 27-61 Y ROCAFUERTE	CUARTA
RESTAURANTE	VIRGEN DEL CISNE	Av. LA PRENSA N_19 Y OLIVOS	TERCERA
RESTAURANTE	ZEUS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-29 Y DUCHICELA	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	BELEN	AYACUCHO 18-19 Y MARIANA DE JESUS	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	CAELUS	COLÓN 24-24 Y VELOZ	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	DOÑA FABY	av. Leopoldo freire 06-73 ..frente a la policía	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	ECLIPSE	ALVARADO 20-49 Y GUAYAQUIL	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	ESCORPION	9 DE OCTUBRE Y JUAN MONTALVO	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	GENESIS	GARCIA MORENO 29-30 Y VENEZUELA	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	IMPERIO	AV. ATAHUALPA Y ELOY ALFARO (YARUQUIES)	PRIMERA
SALA DE RECEPCIONES	LAFAYETTE	AV. UNIDAD NACIONAL Y URUGUAY	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	LAS MANOLAS	SAN JOSÉ DE BATÁN, SECTOR RICPAMBA	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	LAURITA	AYACUCHO Y ROCAFUERTE	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	LOM	OLMEDO Y JOAQUIN CHIRIBOGA	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	LOS BALCONES	TARQUI 27-59 Y AYACUCHO	SEGUNDA

SALA DE RECEPCIONES	MAJESTIC PALACE	AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE 36-15 SALIDA A GUANO	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	MIRAGE CLUB	CONDORAZO 17-58 Y AV. UNIDAD NACIONAL	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	RINCON DE VERSALLES	Ayacucho 26-72 y Garcia Moreno	SEGUNDA
SALA DE RECEPCIONES	ROYAL CLUB	VELOZ Y AV. CARLOS ZAMBRANO	SEGUNDA
TRANSPORTE TURISTICO	INTERANGELES TOURS CIA LTDA	OLMEDO 28-57 Y CARABOBO	TERCERA
TRANSPORTE TURISTICO	NATIONAL TRAVEL C A	URUGUAY 28-01 Y AYACUCHO	TRANSPORTE TURISTICO TERRESTRE
TRANSPORTE TURISTICO	RIOEMPRES TOURS S A	AV. DANIEL LEON BORJA 40-26 Y CARLOS ZAMBRANO	TRANSPORTE TURISTICO TERRESTRE

Fuente: Catastro turístico del cantón Riobamba proporcionado por el MINTUR/2012

Anexo 3. Atractivos del cantón Riobamba

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 068

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 29/10/04

1.5 Nombre del Atractivo: IGLESIAS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Históricas

1.8 Subtipo: Arquitectura Religiosa



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo **2.2 Ciudad y/o Cantón:** Riobamba

2.3 Parroquia: Parroquias urbanas

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Guano **3.2 Distancia:** 8Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 2754m.s.n.m

4.2 Temperatura: 13,4°C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 – 500mm

4.4 Ubicación del Atractivo

Las Iglesias de la ciudad de Riobamba se encuentran ubicadas en el Centro histórico.

4.5 Descripción del Atractivo

El 4 de Febrero de 1797 un terremoto destruyó la Villa de San Pedro de Riobamba, por lo que en Abril de 1799 el Presidente de la Real Audiencia de Quito, Barón de Carondelet, ordena que los habitantes de la destruida Villa se trasladaran a lo que en ese entonces se conocía como la Llanura de Tapi.

Es así que los habitantes de la antigua Riobamba comienzan una nueva vida y pueblan éste sitio construyendo edificaciones típicas de la Época Republicana.

Entre éstas se encuentran las Iglesias, símbolo de fe y creencia en un Dios que protege a su pueblo de los males, herencia de la conquista Española.

4.6 Atractivos individuales que lo conforman

La Catedral.- Se encuentra ubicada en la calle Veloz entre 5 de Junio y Eugenio Espejo. Su fachada es una reliquia histórica, fue rescatada de los escombros de la antigua Riobamba destruida en el terremoto de 1797. Es de estilo plateresco fue trasladada piedra tras piedra desde Sicalpa, lugar de la Antigua Riobamba hasta el lugar que hoy ocupa. Construida en piedra calcárea blanca con relieves en los que están presentes valores aborígenes y españoles, escenas del viejo y nuevo testamento personajes de nuestra serranía y mensajes bíblicos.

Junto a la iglesia se encuentra la capilla de Santa Bárbara. En sus interiores se encuentra una pintura que representa a un Cristo Indio.

La Iglesia de San Antonio.- Se encuentra ubicada en las calles Argentinos y Juan de La Valle.

Es uno de los templos más concurridos por el pueblo, guarda esculturas de escultores nacionales, españoles e italianos, pinturas de artistas riobambeños, se encuentra ubicada frente a la Loma a Quito y domina la ciudad con sonoras campanas que se encuentran en sus cúpulas.

La Basílica del Sagrado Corazón de Jesús.- Se encuentra ubicada en las calles Veloz y Pedro de Alvarado.

Este templo fue construido con el apoyo de la ciudadanía. Se inició el 26 de Agosto de 1883 y fue consagrado al Sagrado Corazón de Jesús el 9 de Junio de 1.915. En su interior se encuentran imágenes como la del Corazón de Jesús y otras de profundo significado religioso, el Altar Mayor tiene detalles como la imagen de Cristo, digna de admiración.

A la derecha se encuentra el Altar de San José que tiene un valor incalculable por sus formas y detalles. En la fachada principal del templo se encuentra una monumental estatua de Cristo Rey, levantada con ocasión del Centenario de la Primera Constituyente. En el centro domina una gran cúpula coronada por una cruz y los laterales se adornan con varios cupulines.

Iglesia de la Concepción.- Ubicada en las calles Orozco y Colón.

Su construcción se empezó en 1.891 concluyendo en 1.927. Este templo de estilo neogótico se encuentra frente a la denominada Plaza Roja, se destacan las ventanas en forma de ojivas y la construcción de la edificación es de piedra y ladrillo visto. En uno de sus costados se localiza el oratorio, donde se encuentra el cuadro que representa al Señor de la Justicia, al cual se le atribuyen muchos milagros.

Iglesia de San Alfonso.- Ubicada en las calles Argentinos y 5 de Junio, frente al Mercado San Alfonso.

Su construcción es de estilo gótico, en su fachada frontal se pueden observar dos torres, un rosetón y la imagen de la Virgen María. En la fachada lateral se aprecian contrafuertes.

En el interior se destaca el altar con cuadros e imágenes muy importantes por su valor cultural.

Iglesia de La Merced.- Se encuentra ubicada en las calles Espejo y Guayaquil, frente al mercado La Merced.

En el año de 1871 durante la presidencia de Gabriel García Moreno, se inició la construcción de este templo. Tiene estilo neoclásico, hermosas pinturas en su interior, y fue ocupado por las religiosas de los Sagrados Corazones, luego por las Hermanas de la

Caridad. En 1891 fue concedido a los Salesianos de Don Bosco, donde también funcionan talleres.

Iglesia de San Francisco.- Ubicada en las calles Primera Constituyente y Juan de Velasco.

Iglesia con gran valor histórico, fue fundada por la comunidad franciscana a la cual asistía la gente pudiente e importante de la ciudad en aquella época.

4.7 Permisos y Restricciones

Las iglesias de La Concepción, La Merced, San Francisco y La Basílica se las puede visitar los días que se celebra la Santa misa, que son generalmente los días domingos. La iglesia La Catedral, se puede ingresar únicamente los días que hay celebraciones especiales.

4.8 Usos

ACTUALES

Los usos que se les da a las iglesias es católico, la gente asiste a la celebración de la Santa Misa. La Iglesia La Catedral, se la utiliza con fines turísticos debido a que su fachada es una muestra de la Riobamba Antigua.

POTENCIALES

Fotografía de las fachadas y el interior.

Observación de cuadros e imágenes.

4.9 Organización y Cumplimiento

Los días domingos se celebra la Santa Misa también en fechas especiales como semana Santa, Finados, Navidad, entre otros.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: Conservado

5.2 Causas: Las iglesias son lugares a los cuales asisten los católicos, en busca de regocijo y perdón, gracias a las limosnas y contribuciones que se reciben se les puede dar mantenimiento y se las conserva.

6. ENTORNO

6.1 Entorno: Conservado

6.2 Causas: El centro histórico de la ciudad de Riobamba se encuentra en recuperación, por lo que el entorno de las iglesias se encuentra conservado.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Empedrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones:

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Potable.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema interconectado.

9.3 Alcantarillado: Red pública.

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.

10.1 Nombre del atractivo: Parques de la ciudad de Riobamba.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

50 puntos

13. JERARQUIZACION

Jerarquía II

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 070

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 29/10/04

1.5 Nombre del Atractivo: EDIFICACIONES HISTÓRICAS DE RIOBAMBA

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Históricas

1.8 Subtipo: Arquitectura Civil



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo **2.2 Ciudad y/o Cantón:** Riobamba

2.3 Parroquia: Parroquias urbanas

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Guano **3.2 Distancia:** 8Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 2754m.s.n.m

4.2 Temperatura: 13,4 °C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 – 500mm

4.4 Ubicación del Atractivo

Las edificaciones históricas de la ciudad de Riobamba se las encuentra a lo largo del centro histórico.

4.5 Descripción del Atractivo

Riobamba cuenta con un conjunto urbano de patrimonio histórico que lo caracteriza, las construcciones son de tipo ecléctico, alternadas con otras de estilo neoclásico y tradicional, las cuales datan de 1840 a 1940, la canchagua, el carrizo, propios de la zona, fueron materia prima indispensable para la construcción en ésta época.

El área que ocupa el centro histórico es de 79 has, es decir 105 manzanas, en las cuales se encuentran iglesias, parques y edificaciones con gran valor histórico.

4.6 Atractivos individuales que lo conforman

Edificio del Palacio Municipal.- Ubicado en las calles 5 de Junio y Veloz.

Actual sede del cabildo. Construida en 1880 por obreros riobambeños bajo el mando del italiano Tormen. Tiene características arquitectónicas de finales del siglo XIX. Edificación de corte neoclásico y de riqueza arquitectónica siendo elemento integrador con su entorno en el pasaje de grandes portales en la planta baja, con columnas macizas, libres de ornamentación e intercaladas con amplios arcos rebajados. El remate de fachada en la esquina es un frontón y el resto de la fachada una cornisa corrida.

Edificio de la Gobernación.- Ubicado en las calles 5 de Junio y Veloz.

Forma un solo conjunto con el palacio municipal, funciona en las oficinas del representante del poder ejecutivo.

Igual que el edificio del municipio tiene paredes anchas y altas, de estilo neoclásico; en la planta baja como característica importante se destaca un espacioso portal de columnas intercaladas con amplios arcos rebajados y de medio punto, sobrios balcones apoyados sobre fuertes ménsulas.

Edificio del SRI.- Ubicado en las calles Primera Constituyente y Espejo.

Los arquitectos Italianos hermanos Tormen, Russo y Juan Manuel Durini, influyeron en su estilo, contratados por los pudientes de la época para que construyan las mejores edificaciones.

El edificio del SRI tiene un portal que da a la calle Espejo con columnas de estilo jónico. En el segundo piso remata la fachada con un amplio frontón recortado y decorado por líneas sinuosas, lo que le da un aire neoclásico muy común en las obras de las primeras décadas del siglo XX.

Casa de La Independencia.- Ubicado en las Calles Primera Constituyente entre 5 de Junio y Espejo.

Este edificio propiedad de Don Diego Donoso, es de estilo neoclásico, caracterizándose por sus grandes pilares, corredores, salas y cuartos amplios, con detalles y arreglos. Los cielos rasos son de estuco y de tol con diseño formal de influencia barroca, la planta baja dispone de amplios portales intercalados con columnas de capiteles jónicos.

Aquí se llevó a cabo la junta de patriotas riobambeños para redactar el Acta de la Independencia del 11 de Noviembre de 1820.

Edificio del Correo.- Ubicado en las calles 10 de Agosto y Espejo.

Construido originalmente por la sociedad bancaria de Chimborazo para el funcionamiento de su banco. Este paradigmático inmueble esquinero de corte neoclásico, que forma parte indisoluble de la imagen de la ciudad. Cuenta con salones interiores de techos bellamente decorados. En la parte frontal de su fachada se encuentra un reloj empotrado en la cúpula del edificio. Hoy funcionan las oficinas del correo.

Edificio del Colegio Maldonado.- Ubicado en las calles Primera Constituyente, entre España y Larrea.

Fue construido en la época de los XX bajo la influencia del estilo neoclasista.

Es una de las monumentales obras que conforman el Patrimonio artístico nacional. Fue diseñado y construido para convertirse en el recinto de uno de los principales establecimientos educativos del país y el escenario de los acontecimientos más importantes de la ciudad. En el año de 1822 se dio la firma de la primera Carta Constitucional, dando así el nacimiento de la

República, se lo conoce también con el nombre de *Palacio del Sesquicentenario de la República* ya que aquí se reunieron los Presidentes del Grupo del Acuerdo de Cartagena y el representante de España en 1.980 para firmar la Carta de Conducta.

En la sala del rectorado se exhibe el original del libro de las actas de las Primera Constituyente. En la armoniosidad de su conjunto se destacan las inmensas columnas, los balaustres, los amplios corredores, los espaciosos salones han sido escenario de hechos científicos, culturales e históricos por más de medio siglo.

Teatro León.- Ubicado en las calles Primera Constituyente y España.

Construido en la década de los veinte por mucho tiempo sirvió para la presentación de obras de teatro. La influencia neoclasista de los italianos Tormen está presente en la cúpula en los ventanales, en las puertas grandes, es un testimonio de las preocupaciones culturales de una época de Riobamba, luego se convirtió en sala de cine, actualmente está en reconstrucción.

La Casa Bolívar.- Ubicado en las calles Primera Constituyente y Rocafuerte.

Es una casa típica de Riobamba del Reasentamiento. Perteneció al Coronel Juan Bernardo de León y Cevallos, héroe de la Independencia del Ecuador. A esta edificación llegó Simón Bolívar acompañado de Manuelita Sáenz, en la cual escribió su obra “Mi delirio sobre el Chimborazo”.

Se conserva la fachada original, el patio empedrado con su hermoso jardín. En las paredes encontramos cuadros recordatorios de la época.

El Reloj de Lara.- Ubicado en las calles Veloz y España.

Es una construcción de inicios del siglo XX. Es de estilo neoclásico, cuenta con balcones y balaustres y apoyados sobre fuertes ménsulas. Detalle importante es el remate de la torre donde se destaca el reloj que le da nombre.

La Casa Calero.- Ubicado en la avenida Unidad Nacional.

Esta casa sobresale por su diferencia de los edificios que lo rodean ya que tiene la apariencia de un castillo. Se encuentra en la cima de una pequeña colina, perteneció a la familia Calero y está rodeada de jardines y árboles.

La Estación del Ferrocarril.- Ubicado en la avenida Daniel León Borja y Carabobo.

En la época del siglo XX, gracias a la construcción de la estación y a la llegada del ferrocarril el comercio se incrementó y la ciudad de Riobamba pasó a ser una de las más importantes del Ecuador.

Con el arribo de cientos de comerciantes hubo la necesidad de construir hoteles, restaurantes, sitios de parada, lo cual produjo nuevos empleos y fuentes de ingreso para los Riobambeños.

Estadio Olímpico.- Primer estadio olímpico construido en el Ecuador en el año de 1.926. Lugar en el que se reúnen los amantes del deporte para observar los partidos del equipo Riobambeño El Olmedo, además se realizan competencias Inter. Institucionales, en disciplinas como atletismo, fútbol, escaladas, entre otras.

Plaza de Toros Raúl Dávalos Erazo.- Primer plaza de toros del Ecuador, construida en el año de 1951, propiedad del centro agrícola, inaugurada el 21 de Abril de 1952, escenario de grandes eventos como las corridas que se realizan en las fiestas abribeñas a las cuales acuden cientos de turistas, para disfrutar de este espectáculo.

Artistas de la talla de Alberto Plaza han deleitado con su voz al público riobambeño, no se pueden quedar atrás los artistas nacionales que han convocado la asistencia masiva a sus espectáculos.

4.7 Permisos y Restricciones

Para visitar el interior de dichas edificaciones se debe solicitar permiso para ingresar, sin embargo se pueden observar desde afuera sus fachadas y detalles de la construcción.

4.8 Usos

ACTUALES

Las edificaciones históricas actualmente funcionan como edificios de oficinas, colegio, restaurante, viviendas, y museos.

POTENCIALES

Fotografía de las fachadas.

Observación de fachadas y detalles arquitectónicos.

Conocimiento de la historia de la ciudad de Riobamba.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: Conservado

5.2 Causas: El Ilustre Municipio del Cantón Riobamba está dando mantenimiento a las construcciones que se encuentran bajo su responsabilidad, las demás que son privadas son cuidadas por sus propietarios.

6. ENTORNO

6.1 Entorno: Conservado

6.2 Causas: El centro histórico de la ciudad de Riobamba se encuentra en recuperación, por lo que el entorno de las edificaciones se encuentra conservado.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Empedrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones: Ninguna

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Potable.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema interconectado.

9.3 Alcantarillado: Red pública.

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.

10.1 Nombre del atractivo: Iglesias y parques de la ciudad de Riobamba.

11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:

11.1 Difusión: Nacional

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

TOTAL 62

13. JERARQUIZACION

Jerarquía III

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 071

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 29/10/04

1.5 Nombre del Atractivo: MUSEOS

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Históricas

1.8 Subtipo: Museos



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo **2.2 Ciudad y/o Cantón:** Riobamba

2.3 Parroquia: Parroquias urbanas y Punín

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Guano **3.2 Distancia:** 8Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 2754m.s.n.m

4.2 Temperatura: 13,4 °C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 – 500mm

4.4 Ubicación del Atractivo

Ubicados en la ciudad de Riobamba y la parroquia Punín.

4.5 Descripción del Atractivo

Los museos nos llevan al pasado, gracias a ellos, se puede observar a la cultura, el arte, la forma de vida de los antepasados. En ellos encontramos piezas de gran valor, que muestran el ingenio y manos hábiles de los indígenas que habitaban nuestro país además la herencia que dejaron los españoles con su invasión.

4.6 Atractivos individuales que lo conforman

Museo del Convento de la Concepción.- Ubicado en la ciudad de Riobamba en las calles Argentinos y Juan Larrea.

Este museo es el mejor de la ciudad y es considerado como uno de los mejores de arte religioso de América Latina, por la calidad y el valor de las obras que posee.

Catorce de las antiguas celdas de las monjas conceptas se convirtieron en salas de exhibición, estas salas contagian el misticismo del monasterio, allí se exhiben: custodias, paletas, cristos, vírgenes, pinturas, ornamentos sacerdotales tejidos con oro y plata, réplicas de las celdas de las monjas, los elementos que utilizaban para purificarse ante Dios por medio del castigo.

La extraordinaria custodia de Riobamba, construida a principios del siglo XVIII, junto a otras piezas menores son obras de fina orfebrería en oro plata y piedras preciosas. Mide un metro de alto aproximadamente de oro macizo es uno de los patrimonios más apreciados por los riobambeños. Se dice que quien viene a Riobamba y no conoce la custodia simplemente no conoce Riobamba.

Museo Antropológico del Banco Central.- Se encuentra ubicado en la ciudad de Riobamba en las calles Veloz entre Carabobo y Juan Montalvo en el edificio del H. Consejo Provincial de Chimborazo.

Ofrece exposiciones permanentes de arqueología, arte colonial y exposiciones temporales sobre diferentes temas. La muestra permanente de arqueología está organizada en dos salas:

La de Arqueología General: presenta una síntesis de la arqueología ecuatoriana en sus períodos: Paleoindio, Formativo, Desarrollo Regional, Integración e Inca. La sala de Arqueología Regional: muestra cronológicamente a los grupos humanos que se asentaron en la Sierra Central del país, provincias de Tungurahua, Bolívar y Chimborazo.

La muestra de Arte colonial está destinada a la Mariología. La sala de exposiciones temporales exhibe muestras de artistas contemporáneos y muestras itinerantes procedentes de la Dirección Cultural – Quito.

La biblioteca dispone de un fondo de textos de arte, arqueología, etnografía, antropología, sociología e historia, además de una videoteca.

Museo Arqueológico “Paquita Jaramillo”.- Ubicado en la ciudad de Riobamba en las calles Rocafuerte y 10 de Agosto, en el edificio de la Casa de la Cultura.

Contiene 585 piezas que corresponden a las culturas: Valdivia, Chorrera, Bahía, Guanalá, Tuncahuán, Panzaleo, Manteña, Carchi, JamaCoaque, Tolita, Puruhá.

Museo Paleontológico de Punín.- Ubicado a 13 Km de la ciudad de Riobamba en la Parroquia Punín.

En el museo de Punín se está realizando una ardua labor de recuperar las piezas que aquí existe ya que es uno de los sitios arqueológicos más importantes de la provincia. Lastimosamente no se tiene información en lo que respecta a las piezas que aquí encontramos.

Dichas piezas han sido encontradas en la quebrada de Chalán (2800m.s.n.m), éste es un sitio de alto valor arqueológico ya que se han hecho varios descubrimientos como el acontecido en el año de 1893 por el Doctor Juan Félix Proaño, el cual descubrió "El Mastodonte de Chalan". En 1974 el Doctor Gustavo Reinoso informa sobre el hallazgo de una calavera, muy similar a la encontrada por Tate a unos 500 metros del encuentro anterior. En 1984 los Científicos Brothwell y Burleigh, dataron el cráneo por el método de radio carbono y determinaron que su edad era de 4950 años. El primer cráneo encontrado es conocido como el cráneo Puninoide I, se cree que perteneció al primer habitante del mundo, dicha pieza se encuentra en el museo Nacional de New York.

Algunas de las piezas que se encuentran en el museo son: Cántaros Antropomorfos con decoración negativa pertenecientes a la fase Puruhá por la forma de sus vasos y la decoración empleada, tienen como orejeras cordones en forma de doble asa, la característica de estas piezas son la forma a manera de caras que poseen. En piezas elaboradas en piedra se tiene puntas largas, ovaladas, convexo, estas piezas pertenecen a la fase precerámica. Cántaro Ordinario. Además de Cuadros, imágenes de santos, un altar, una imagen de la Virgen del Panecillo.

Museo Particular Córdoba Román.- Ubicado en la ciudad de Riobamba en las calles Juan de Velasco y Veloz

Es de propiedad de la Familia Córdoba Román, exhibe valiosas pinturas, esculturas, espejos cerámicas, cristalería, documentos y fotografías importantes de generaciones de esta familia desde la Colonia hasta nuestros días.

Museo de Piedra de la Catedral.- Ubicado en la ciudad de Riobamba en las calles 5 de Junio y Veloz. En este lugar se exhiben valiosas muestras de líticos que formaron parte

de las iglesias de la antigua Riobamba. Sirve también como lugar de exposiciones de obras de artistas locales y nacionales de la plástica.

Museo de la Ciudad.- Ubicado en la ciudad de Riobamba en las calles Primera Constituyente y Eugenio Espejo.

La Edificación donde funciona fue construida en los años 1900 por la familia Costales Dávalos. En el año 1905 funcionaba la Gobernación, época en la cual aún no se construyó el Parque Maldonado que se encuentra actualmente frente al edificio.

En las paredes interiores se pueden observar un par de fotografías que son testigos de la historia de la edificación, una en la cual se observa la Vigilancia de la Gobernación, la línea férrea que pasaba por la zona debido a que existió un tranvía tirado por caballos, además del edificio original, ya que con las reconstrucciones se han ido suprimiendo detalles de su fachada.

Otro cuadro, que muestra a la dueña de la Casa, Doña Carmela León, quien se suicidó en la bañera, en su mano lleva una nota que dice: “Tanta vida y jamás.

75 años”, en la parte posterior se observa la fachada de la Iglesia de San Alfonso que era a la que ella devotamente asistía.

El Museo ha sido creado con la mentalidad de crear un lugar para amar y defender lo propio, en el cual se muestran exposiciones de cuadros, fotografías, muestras permanentes referentes a diversos temas, se realizan actividades culturales como presentación de obras, conciertos, charlas, proyección de videos y películas, es decir un lugar que vale la pena visitar.

Museo Didáctico de Ciencias Naturales del Colegio Maldonado.- Ubicado en la ciudad de Riobamba en las calles Primera Constituyente y Larrea, en la planta baja del Colegio Pedro Vicente Maldonado, aquí se exhiben bioramas del hombre chimboracense y piezas arqueológicas de diferentes lugares y etapas de su desarrollo.

En el museo se explican varios nichos ecológicos y exhibe compoteras, vasijas, platos, jarrones de las culturas Tuncahuán, San Sebastián, Macají, San Andrés y otras.

Posee una gran variedad de Fauna Ecuatoriana, las cuales son exhibidas en vitrinas que poseen la identificación de los lugares y las especies que posee, al hacer el recorrido del museo se observan las diversas vitrinas: Los recursos naturales del Ecuador, el Chimborazo un coloso Andino, la Fauna valioso recurso natural, diversidad de la Avifauna del Ecuador, diversidad animal, evolución vertebrados, Galápagos, el Cóndor rey de los Andes, trama de la vida, mapa ecológico de la Provincia de Chimborazo.

4.6 Permisos y Restricciones

Para visitar el Museo de La Concepción se debe pagar el ingreso de 1USD nacionales, 2 USD extranjeros y 5USD agencias de viajes. El horario de visita es de martes a sábados de 09H00-12H00 y 13H00-16H00 y los domingos de 9H00-12H00.

Para visitar el museo Antropológico del Banco Central se lo hace en horario de 08H00 a 13H30 y de 14H30 a 16H30 de lunes a viernes, con un costo de la entrada de 0.50 USD extranjeros y 0.10 USD nacionales.

Para visitar el museo Arqueológico Paquita Jaramillo, se lo hace en horario de 09H00 a 12H00 y de 15H00 a 18H00 de lunes a viernes.

Para visitar el museo Paleontológico de Punín se lo hace en horario de 14H30 a 17H00 de lunes a sábado.

Para visitar el museo Córdoba Román y el museo de Piedra de la Catedral se lo puede hacer previo aviso a sus encargados.

Para visitar el museo de la ciudad se lo puede hacer de lunes a viernes, en horario permanente de 09H00 a 21H00.

Para visitar el museo de Ciencias del Colegio Maldonado se lo puede hacer en horario de 10h00 a 13h00 y de 15h00 a 18h00.

4.7 Usos

Los museos son utilizados con fines turísticos y educativos, para que la gente conozca la historia del país y la riqueza cultural existente en el Cantón.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: Conservado

5.2 Causas: Las piezas de los museos son tratadas con mucho cuidado por el valor que éstas poseen.

6. ENTORNO

6.1 Entorno: Conservado

6.2 Causas: Las salas de exposición de los museos son limpiadas a diario y cuidadas.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Empedrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones:

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Potable.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema interconectado.

9.3 Alcantarillado: Red pública.

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.

10.1 Nombre del atractivo: Iglesias y parques de la ciudad de Riobamba.

11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:

11.1 Difusión: Nacional

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

TOTAL 60

13. JERARQUIZACION

Jerarquía III

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 072

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 29/10/04

1.5 Nombre del Atractivo: PLAZAS, FERIAS Y MERCADOS

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Etnografía

1.8 Subtipo: Ferias y Mercados



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo **2.2 Ciudad y/o Cantón:** Riobamba

2.3 Parroquia: Parroquias urbanas y rurales

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Guano **3.2 Distancia:** 8Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 2754m.s.n.m

4.2 Temperatura: 13,4°C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 – 500 mm

4.4 Descripción del Atractivo

A las ferias inicialmente se las conocía como *Catu* luego *Tianguis* y actualmente *Feria*, allí podemos observar el intenso movimiento intercultural indígena mestizo; dentro de un espacio abierto, lleno de colorido e increíble variedad de productos.

La feria es un rito al que acuden los miembros de las comunidades para comprar y vender los alimentos necesarios para vivir, toda la semana existe transporte. Las ferias se encuentran divididas en espacios estratégicamente distribuidos de acuerdo a lo que ofrecen.

Los miércoles y sábados se realizan las ferias en Riobamba, comerciantes del campo, de la ciudad y de la costa se dan cita para realizar las transacciones de los productos. Los días viernes y domingos en otras parroquias del cantón.

4.5 Atractivos individuales que lo conforman

Plaza de la Concepción.- Se encuentra localizada en las calles Orozco entre Larrea y Colón.

Se la llama también “Plaza Roja”, los miércoles y sábados se realiza la principal feria indígena de la ciudad, aquí encontramos, ponchos, fajas, bolsos, sombreros, productos de cabuya y muchas artesanías diversas. Los días ordinarios los deportistas se dan cita para disfrutar del juego “La Mamona”.

Plaza de La Condamine.- Ubicada en las calles Carabobo entre Colombia y

Boyacá. Esta plaza es la más grande de la ciudad, se comercializan productos en grandes cantidades para ser distribuidos en Guayaquil, Quito, Milagro, Cuenca e inclusive en Colombia y Perú. Estos productos provienen en su gran mayoría del cantón Chambo, parroquias del cantón Riobamba y otros cantones. Antiguamente en ésta funcionaba el camal de la ciudad.

Actualmente se encuentra en reconstrucción para convertirlo en un moderno mercado al cual puedan acudir productores y consumidores a adquirir los productos de una forma más ordenada.

Mercado Santa Rosa.- Ubicado en las calles Rocafuerte entre Chile y Villarroel. En esta plaza se comercializan productos semi elaborados como harinas, dulces derivados de la caña de azúcar, frutas y otros productos alimenticios. Los sábados la venta de pescado y productos del mar.

Mercado La Merced.- Ubicado en las calles Guayaquil entre Colón y Espejo. Recientemente fue reconstruido por el Municipio de Riobamba. En esta feria se expenden platos típicos, hornado y mote, tortillas de papa con carne y chorizo, jugo de sal, entre otros. Además el mercado cuenta con la venta de carnes, alimentos y productos de primera necesidad.

Feria de Tzalarón.- Ubicada en la comunidad Tzalarón a 22 Km de la ciudad de Riobamba, se lleva a cabo los días viernes.

Tzalarón es una palabra compuesta por el término kichwa *Tzala* que significa mestizo, y el término *Ron* que es el apellido de los dueños de la hacienda que existía en este lugar. El dueño decidió regalar éstos terrenos a los indígenas que habitaban aquí, es por esto que se cree que le pusieron *Tzalarón* en honor a éste hombre mestizo.

Las personas que comercializan sus productos provienen de varios lugares como Colta, Riobamba, Punín, Guamote, entre otros. En dicho lugar se practicaba el trueque, muy pocas personas aún lo conservan, la gran mayoría prefiere el dinero. En ésta feria se pueden encontrar bayetas, blusas, alpargatas, también animales como borregos, vacas, chanchos, chivos, se vende comida típica de la zona como el seco de borrego, productos de primera necesidad también tiene su espacio en Tzalarón.

4.6 Usos

ACTUALES

Las ferias, plazas y mercados, son utilizadas para el abastecimiento de productos de primera necesidad.

POTENCIALES

- Fotografía de las diversas vestimentas de los pueblos indígenas asistentes a las mismas.
- Compra de artesanías.

4.7 Organización y Cumplimiento

Las ferias se las realizan, dependiendo del lugar, los días miércoles, viernes, sábados y domingos, desde las primeras horas de la mañana.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: En proceso de deterioro

5.2 Causas: La gente está cambiando sus hábitos, ahora prefieren comprar sus productos en supermercados o en mercados que brinden mayor comodidad como el Mercado Mayorista.

6. ENTORNO

6.1 Entorno: Deteriorado

6.2 Causas: La modernidad ha hecho que el entorno en el que se desarrollan las ferias y mercados cambien de acuerdo al desarrollo de la sociedad.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Empedrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones:

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Potable.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema interconectado.

9.3 Alcantarillado: Red pública.

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.

10.1 Nombre del atractivo: Centro Histórico de Riobamba

11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:

11.1 Difusión: Provincial

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

TOTAL 47

13. JERARQUIZACION

Jerarquía II

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 073

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 29/10/04

1.5 Nombre del Atractivo: GASTRONOMÍA

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Etnografía

1.8 Subtipo: Comidas y bebidas típicas



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo **2.2 Ciudad y/o Cantón:** Riobamba

2.3 Parroquias: Urbanas y rurales.

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Guano **3.2 Distancia:** 8Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 2754m.s.n.m

4.2 Temperatura: 13,4 °C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 – 500mm

4.4 Descripción del Atractivo

La gastronomía del cantón es diversa gracias a la abundancia de productos que en la región se obtienen. Platos deliciosos herencia de los antepasados, cuya preparación ha sido transmitida de generación en generación, dándole ese sabor especial a los platillos.

4.5 Atractivos individuales que lo conforman

Dulces.- Entre los dulces que se preparan en el cantón tenemos: Buñuelos, dulce de higos, dulce de zambo, pan de leche, chapo, tostado con panela, quimbolitos, melcocha, aplanchados.

Platos.- En la ciudad de Riobamba es famoso en todo el mundo el hornado con mote y chiriucho (preparado con lechuga, tomate, cebolla, culantro, aderezados con limón, sal y chicha), además de los yapingachos con huevo, chorizo, carne al jugo y ensalada de lechuga, el delicioso caldo de patas, o los famosos jugos de sal (recomendados para la resaca). Los cuales se pueden encontrar en el

Mercado de la Merced ubicado en las calles Colón y Guayaquil.

Éste pueblo es el inventor del famoso Yaguarlocro, de la sabrosa tripa mishqui, los mismos que luego se extendieron por todo el Ecuador.

Pero no se puede dejar pasar el muy apetecido cebiche de chochos con cuero, acompañado de un ají, cuyo sabor es incomparable.

Otros platos que se preparan a lo largo del cantón son: morcillas, empanadas de morocho, patas emborrajadas, picante de res, locro de cuy, cariucho, humitas, tamales, chigüiles, ají de cuy, ají de librillo, caldo de patas, torillas de maíz, mote, ocas, el menudo, el caldo de mondongo, papas con cuero, fritada, maduro asado.

En ocasiones especiales como en la Semana Santa se prepara la deliciosa fanesca, plato elaborado con los granos que la tierra fértil del país produce.

En Finados se prepara la colada morada con las guaguas de pan.

Bebidas.- Entre las bebidas se encuentran: Jucho, chaguarmishqui, varias clases de chicha, morocho, horchata y canelazo.

4.6 Usos

ACTUALES

La gastronomía del Cantón se la utiliza para la alimentación.

POTENCIALES

Aprendizaje de la forma de preparación de los platos.

Conocimiento de la historia de los pueblos.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: Conservado

5.2 Causas: Los platos típicos del cantón aún son preparados de la forma y con los ingredientes como se lo hacía en el pasado.

6. ENTORNO

6.1 Entorno: Conservado

6.2 Causas: El desarrollo de los pueblos ha hecho que cambien ciertas formas de presentar y los utensilios utilizados para preparar los platos, pero en muchos lugares aún se conservan las cucharas de palo, pailas y se cocinan los alimentos con leña.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Empedrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones:

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Potable.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema interconectado.

9.3 Alcantarillado: Red pública.

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.

10.1 Nombre del atractivo: Artesanías

11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:

11.1 Difusión: Provincial

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

TOTAL 48

13. JERARQUIZACION

Jerarquía II

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 074

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 29/10/04

1.5 Nombre del Atractivo: ARTESANÍAS

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Etnografía

1.8 Subtipo: Artesanías



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo **2.2 Ciudad y/o Cantón:** Riobamba

2.3 Parroquia: Urbanas y rurales

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Guano **3.2 Distancia:** 8Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 2754m.s.n.m

4.2 Temperatura: 13,4°C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 – 500mm

4.4 Descripción del Atractivo

La elaboración de artesanías es una práctica muy antigua. Si bien en un principio tenía fines utilitarios, hoy busca la producción de objetos estéticamente agradables que sirvan para adorno y mejorar la estética de los rincones en los cuales son colocados.

Algunas de las técnicas artesanales para la elaboración de estas piezas tienen cientos de años las cuales fueron transmitidas por varias generaciones.

4.5 Atractivos individuales que lo conforman

Bronce.- Estas se las realiza en el famoso barrio de Santa Rosa, hábiles artesanos fabrican figuras de animales como toros, caballos, también elaboran platos decorativos, portarretratos, pailas de todos los tamaños. Estas artesanías son comercializadas en varias tiendas de la ciudad.

Tagua.- La Tagua (coroso o marfil de palmera, marfil vegetal como también se le conoce) es la nuez secada de la palmera Tagua (*Phytelephas aecuatorialis*).

En el Ecuador lo encontramos en Bucay, en el Oriente, pero principalmente en la provincia Bolívar de la cual se dice que es la mejor tagua del país.

En la ciudad de Riobamba hábiles manos elaboran diversidad de artesanías en este material, la tagua al crecer primero es como el coco tiene agua en su interior luego se va cuajando, después de aproximadamente 4 meses se forma la pepa. Luego de unos 6 meses comienza a secarse y se rompe, las pepas son recogidas por los dueños de las fincas y son llevados a los lugares en los que se la va a procesar. Aquí se las guarda por 2 meses más para que se endurezcan.

Primero se pelan las pepas, se buscan las apropiadas para la figura que se va a realizar. Se las coloca en la máquina de tornear (vasijas, peones, etc) o en la de disco (fig de animales). Se va puliendo la pepa de acuerdo al modelo, luego de que se tiene la figura se lija, se coloca una mezcla de piedra pómez molida con agua, y con los residuos de la

misma tagua se le da brillo, pero el brillo final se lo da colocándolos sobre un disco giratorio se le coloca una pasta y se pule con una mota de tela. Las artesanías que se encuentran van desde anillos, collares, figuras de animales, hasta tableros para jugar ajedrez, botones y muchas más.

Tejidos.- Las artesanías se encuentran en ferias y mercados de la ciudad, se comercializa, ponchos, fajas, shigras, alpargatas, alfombras, entre otros.

Actualmente los collares y pulseras de mullos, de colores vistosos son los más cotizados por la gente de la ciudad, los mismos que son elaborados por las indígenas y otros que se dedican a éste oficio.

Los turistas recorren y adquieren las más variadas artesanías a precios cómodos, entre los principales lugares de expendio están las ferias de La Concepción, San Alfonso, la parroquia Cacha y tiendas de la ciudad.

4.7 Usos

Estos artículos de diversos materiales son de gran interés por su funcionalidad ya que son utilizados como adornos decorativos, bisutería, recuerdos.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: Conservado

5.2 Causas:

6. ENTORNO

6.1 Entorno: Conservado

6.2 Causas:

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Empedrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones:

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Potable.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema Interconectado.

9.3 Alcantarillado: Red Pública.

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.

10.1 Nombre del atractivo: Centro Histórico de Riobamba

11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:

11.1 Difusión: Provincial

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

TOTAL 48

13. JERARQUIZACION

Jerarquía II

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 075

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 07/11/04

1.5 Nombre del Atractivo: VIAJE EN TREN

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Histórica

1.8 Subtipo: Arquitectura Civil



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo

2.2 Ciudad y/o Cantón: Riobamba, Colta, Guamote, Alausí.

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Guano **3.2 Distancia:** 8Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 2754 a 1575m.s.n.m.

4.2 Temperatura: 14 °C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 a 500mm

4.4 Ubicación del Atractivo

El viaje en tren se lo hace desde la ciudad de Riobamba hasta la estación de Pistishí en el cantón Alausí.

4.5 Descripción del Atractivo

El Ferrocarril Ecuatoriano es una obra que ayudó al progreso del país, el precursor de ésta fue el presidente Gabriel García Moreno, quien inició este proyecto después que la Asamblea Constituyente de 1861 autorizó la contratación de empresas nacionales y extranjeras para que se construya la línea férrea. Luego de su muerte, el gobierno liberal del general Eloy Alfaro, retomó la obra y delegó el análisis y estudio de un nuevo trazado que permitiese continuar con la construcción del ferrocarril al ingeniero norteamericano Sighald Muller.

Después de dos años de investigación, Muller llamó al proyecto "el ferrocarril más difícil del mundo" debido a los obstáculos geográficos que debía enfrentar y a los cientos de obreros que ofrendaron sus vidas para la construcción de la misma.

Uno de los cuales actualmente constituye el atractivo más importante del recorrido en tren Riobamba – Nariz del Diablo. En ésta zona el tren (autoferro) debe descender 800m hasta la estación de Pistishí, en forma de zigzag, una aventura única e irrepetible.

4.6 Atractivos individuales que lo conforman

El viaje inicia muy temprano en la mañana. A las 07H00 inicia la aventura por cuatro de los cantones de la Provincia de Chimborazo, Riobamba, Colta, Guamote y Alausí.

En la ciudad de Riobamba se puede observar la parte posterior de la plaza de toros, la primera de nuestro país, luego en el recorrido nos encontramos con otra de las primicias de la ciudad, el estadio olímpico, escenario de encuentros deportivos de importancia para la provincia y el país, a la vista el paseo del Puruhá constituido por un monumento

en honor al ferrocarril y un monumento en honor a la étnia Puruhá. Luego de pasar por sembríos y de observar al majestuoso Chimborazo y a su lado el Carihuairazo, se llega al cantón Colta, haciendo una parada para observar la Laguna de Colta lugar en el que en días soleados y despejados se refleja el Nevado Chimborazo y la Iglesia de Balbanera la primer iglesia construida en territorio ecuatoriano por los españoles.

Continuando con el recorrido por medio del páramo se llega a la estación de Guamote, lugar en el que se puede degustar de platos típicos como hornado, empanadas de morocho, además se puede comprar artesanías como bayetas, bolsos, sirgas, pulseras, aretes, entre otras.

Siguiendo con la aventura, el clima empieza a tornarse más cálido al acercarse a la estación de Alausí. El recorrido toma un cambio en el paisaje ahora el recorrido se lo hace por los bordes de las montañas, desde aquí es claro observar la línea férrea que continúa, luego, de repente, el tren (autoferro) se detiene, el conductor empieza a realizar maniobras de zigzag, se ha llegado a la parte más difícil de la línea férrea, la adrenalina se siente y el temor al mirar al vacío se apodera de quienes se encuentran en los vagones.

Finalmente retoma nuevamente la ruta y llega hasta la estación de Pistishí. Los viajeros se sienten a salvo y observan el lugar por el cual pasaron y sintieron temor, otros emoción, pero todos encantados por esta aventura, por la mágica Provincia de Chimborazo.

4.7 Permisos y Restricciones

Las rutas que actualmente se encuentran en operación son:

Riobamba - Nariz del Diablo - Riobamba los días: miércoles, viernes y domingos en autoferro, la hora de salida es a las 07H00a.m., el lugar de partida es la Estación de Riobamba que se encuentra ubicada en la Avenida

Daniel León Borja y Carabobo se puede llamar para mayor información al teléfono: 593 (03) 2961-909 y el costo general es de 11USD

4.8 Usos

La Empresa Nacional de Ferrocarriles del Estado, proporciona servicio de transporte mixto, es decir para pasajeros, turistas y carga. Para el efecto cuenta con trenes a diesel-eléctricos y vapor, autocarriles y ferro camiones que se movilizan por rutas cortas.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: Conservado

5.2 Causas: A pesar que los viajes se están realizando en autoferro, la aventura es la misma y se conserva el recorrido del siglo XX.

6. ENTORNO

6.1 Entorno: Conservado

6.2 Causas: Los paisajes por los que realiza el recorrido se encuentran conservados ya que son lugares a los que no se puede acceder por otro tipo de transporte.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Empedrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones:

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Potable.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema interconectado.

9.3 Alcantarillado: Red pública.

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.**10.1 Nombre del atractivo: 10.2 Distancia:****11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:****11.1 Difusión:** Internacional.**12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO**

TOTAL 76

13. JERARQUIZACION

Jerarquía IV

1. DATOS GENERALES

1.1 Encuestador: Equipo Técnico ESPOCH **1.2 Ficha N°** 076

1.3 Supervisor Evaluador: Pilar Chiriboga Valverde **1.4 Fecha:** 27/10/04

1.5 Nombre del Atractivo: PARROQUIA CACHA

1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales

1.7 Tipo: Etnografía

1.8 Subtipo: Grupo Étnico Kichwas de la Sierra.



2. UBICACIÓN

2.1 Provincia: Chimborazo **2.2 Ciudad y/o Cantón:** Riobamba

2.3 Parroquia: Cacha

3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.

3.1 Nombre del poblado: Riobamba **3.2 Distancia:** 10Km.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

4.1 Altitud: 3040m.s.n.m.

4.2 Temperatura: 13°C

4.3 Precipitación Pluviométrica: 200 a 500mm

4.4 Ubicación del Atractivo

La Parroquia Cacha se encuentra ubicada a 5km de distancia de la parroquia Yaruquíes.

4.5 Descripción del Atractivo

La parroquia Cacha es reconocida por la variedad y calidad de artesanías que poseen, el diseño y color de sus ponchos es reconocido por los conocedores de la cultura del Ecuador.

Tierra de gente con una cosmovisión del mundo aún como la de sus antepasados, si se observa desde la ciudad de Riobamba hacia la parroquia se puede notar que tiene la forma de una pirámide. Cabe mencionar el coro de niños, el cual está dirigido por el músico Riobambeño Mauro Medina, dicho grupo ha ganado varios premios y reconocimientos. Por todo esto la convierte en una de las parroquias más atractivas del Cantón

4.6 Atractivos individuales que lo conforman

Feria y artesanías.- La feria de Cacha se distingue por la presencia de tejidos, en especial los ponchos distinguidos por los colores y la estructura que tienen, los objetos son de gran valor comercial, tanto las bayetas, ponchos, fajas, bolsos, sombreros y otros los mismos que son vendidos en el mercado local y de la feria de la Concepción en la ciudad de Riobamba los días sábados a donde acuden los campesinos del lugar.

Anualmente realizan con mucha importancia la feria y fiesta de la nacionalidad con la presencia de los representantes de la parroquia Cacha de parte de sus descendientes.

Centro Cultural Pucará Tambo.- En la Parroquia Cacha, podemos encontrar éste centro, el cual está integrado por un conjunto de cabañas las cuales son utilizadas para la elaboración, exposición y venta de artesanías.

Una construcción en forma circular en la que se pueden apreciar en su fachada las estaciones climáticas. En su interior se encuentra un museo en el que se aprecia las vestimentas típicas de hombres y mujeres de ésta zona, además de fotografías y algunos utensilios que utilizan para su diario vivir.

4.7 Usos

El centro Cultural Pucará Tambo brinda sus servicios los días en que hay algún evento de importancia para la comunidad como días de siembra.

5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:

5.1 Estado: Conservado

5.2 Causas: A pesar de la influencia de otras étnias como la mestiza, la gente de la parroquia está conservando su cultura e intenta rescatarla para convertirla en un atractivo turístico.

6. ENTORNO

6.1 Entorno: En proceso de deterioro

6.2 Causas: Al ascender hacia la parroquia se puede observar un paisaje que permite admirar la ciudad de Riobamba, lastimosamente los alrededores se encuentran deforestados y la erosión es evidente en ciertas zonas.

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO.

7.1 Tipo: Terrestre **7.2 Subtipo:** Asfaltado - Lastrado

7.3 Estado de Vías: Bueno **7.4 Transporte:** Automóvil, bus.

7.5 Frecuencias: Diarias **7.6 Temporalidad de acceso:** Todo el año

7.7 Observaciones:

8. FACILIDADES TURÍSTICAS.

Infraestructura existente en el Cantón Riobamba.

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA

9.1 Agua: Entubada.

9.2 Energía Eléctrica: Sistema interconectado.

9.3 Alcantarillado: Pozos sépticos

10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.

10.1 Nombre del atractivo:

Iglesias de la Ciudad de Riobamba

10.2 Distancia:

10km.

11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:

11.1 Difusión: Local

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

TOTAL 43

13. JERARQUIZACION

Jerarquía II

Anexo 4. Modelo de encuesta dirigida a turistas nacionales



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO



Un saludo cordial, para informarle que: El siguiente estudio está interesado en la creación de una ruta turística gastronómica para el cantón Riobamba cuyo propósito principal es convertirse en un instrumento de difusión para sus parroquias rurales y urbanas, además de valorizar la tradición culinaria. Le solicitamos por favor conteste con seriedad las siguientes preguntas eligiendo una opción y marcando con una x a sus respuestas. Gracias

1. Género

Hombre ()

Mujer ()

2. En cuál de los siguientes rangos de edad se encuentra usted?

15 - 25 años () 26 - 35 años ()

36 - 45 años () 46 años o más ()

3.Cuál es su nivel de instrucción?

Primaria ()

Secundaria ()

Universitaria ()

Postgrado ()

4. Cuál es su lugar de residencia?

Ciudad (.....)

Provincia (.....)

5. Cuál es su ocupación o actividad actual?

Empleado Privado ()

Empleado Público ()

Estudiante ()

Profesional independiente ()

Jubilado ()

6. En qué rango se ubica sus ingresos económicos?

340 a 500 Usd () 500 a 1000 Usd () 1000 a 1500 Usd () Más de 1500 Usd ()

7. Cuándo prefiere realizar sus viajes?

Fin de semana ()

Feriados ()

Vacaciones ()

Nunca ()

8. Cuál es el motivo para realizar un viaje?

Salud ()

Recreación ()

Visitas familiares/amigos ()

Negocios o trabajo ()

Otros, especifique (.....)

9. Con qué frecuencia viaja usted?

Una vez al año ()

Dos veces al año ()

Una vez al mes ()

Dos veces o más al mes ()

Nunca ()

10. Con quién prefiere viajar?

Con la familia () Con los amigos () En pareja () Solo ()

11. Cuando viaja generalmente cuánto gasta por día?

Menos de 20USD () 20 a 50 USD ()

50 a 100 USD () 100 a 200 USD () Más de 200 USD ()

12. Para elegir su destino turístico a través de qué medios de información lo hace o le gustaría hacerlo?

Radio () Televisión () Prensa escrita ()

Internet () Revistas especializadas ()

Centros de información turística () Guías Turísticas ()

13. Conoce usted la gastronomía típica del cantón Riobamba?

Si () No ()

14. Ha visitado alguna vez una ruta gastronómica?

Si () No ()

15. Le gustaría conocer una ruta gastronómica donde pueda degustar de varios platillos típicos tradicionales del cantón Riobamba?

Si () No ()

16. Si su respuesta es positiva cuál de los siguientes platos típicos de Riobamba degustaría al momento de visitar la ruta gastronómica?

Papas con cuy () Hornado ()

Tortillas en piedra () Bizcochos ()

Fritada de llama () Fritada tradicional ()

Chichas tradicionales () Jugos con hielo del Chimborazo ()

Tortillas con chorizo () Yaguarlocro ()

Morcillas () Chochos con cuero ()

Helados tradicionales () Habas con queso ()

17. Al momento de visitar un establecimiento de servicio alimenticio de comida típica usted considera primordial?

Precio () Tipo de alimentación () Higiene () Infraestructura ()

Anexo 5. Modelo de encuesta dirigida a de turistas extranjeros



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO



1. Gender?

Male () Female ()

2. Age?

15 - 25 age ()

26 - 35 age ()

36 - 45 age ()

More 46 age ()

3. Education Level?

Elementary ()

Middle Education ()

University ()

Post grade ()

4. Home country?

.....

5. Current Occupation?

Private employee ()

Public Employee ()

Student ()

Businessman ()

Retired ()

6. Monthly Income?

500 to 1000 USD () 1000 to 1500 USD ()

1500 or more ()

7. When do you prefer to travel?

Weekends () Holydays ()

Vacations ()

8 What is the reason for this trip?

Health ()

Leisure ()

Business or work ()

Visit family or friends ()

Other.....

9. How frequently do you travel?

Once a year () Twice a year ()

Once a month () Twice a month or more ()

10. With whom do you prefer to travel?

Family () Friends () Couple () Alone ()

11. When you travel, how much do you spend per day?

20 a 50 USD () 50 a 100 USD ()

100 a 200 USD () More of 200 USD ()

12. What means of information do you use when choosing a place to travel?

Radio ()

Television ()

Newspaper ()

Internet ()

Brochure ()

Tourist information offices ()

Tourist book ()

13. Do you know the cuisine of Canton Riobamba?

Yes () No ()

14. Have you ever visited a gastronomic route?

Yes () No ()

15. Would like to visit a gastronomic route where you can taste several traditional dishes typical of Canton Riobamba?

Yes () No ()

16. If your answer is yes, which of the following dishes from Riobamba you would like to taste when visiting the gastronomic route?

Potatoes with cuy	()	Hornado	()
Tortillas over stone	()	Biscuits	()
Llama Fry - up (Fritada)	()	Traditional Fry - up (Fritada)	()
Traditional chicha	()	Juices with ice from the Chimborazo volcano	()
Tortillas with Sausage	()	Yaguarlocro	()
Blood Sausage	()	Chochos with pig skin	()
Traditional ice cream	()	Beans with Cheese	()

17. At the moment of visiting an establishment of typical food what do you consider essential?

Price	()	Type of feed	()
Hygiene	()	Infrastructure	()

Anexo 6. Identificación y priorización de nudos críticos.

Para la priorización de nudos críticos se usó la tabla de valores propuesta por AGUIRRE, C. y QUEVEDO, L. EN EL Estudio de factibilidad para la implementación de un ecolodge en el Puñay.

Valores para la priorización de nudos críticos

Valor	Dificultad	Impacto	Duración
1	Bajo	Bajo	Corto plazo
2	Medio	Medio	Mediano plazo
3	Alto	Alto	Largo plazo

Fuente CAISAGUANO A. /2013

1. Criterio de valoración

a. Dificultad

Valor	Dificultad	Criterio
1	Bajo	Considerado de fácil solución
2	Medio	Para la solución se necesita conocimientos técnicos básicos
3	Alto	Es necesario aplicar conocimientos técnicos y científicos

Fuente CAISAGUANO A. /2013

b. Impacto

Valor	Impacto	Criterio
1	Bajo	Tiene un impacto relativamente insignificante
2	Medio	Afecta a la población local y causa daños considerables
3	Alto	Bien pudiera terminar con la actividad turística de la zona y causar daños irreparables

Fuente CAISAGUANO A. /2013

c. Duración

Valor	Duración	Criterio
1	Corto plazo	Su solución puede ser inmediata en cuestión de no más de un trimestre
2	Mediano plazo	Su solución puede ser en cuestión de no más de un año
3	Largo plazo	Su solución puede tardar más de un año y esta dependerá de terceros.

Fuente CAISAGUANO A. /2013

Anexo 7. Identificación y priorización de factores claves de éxito

Para la priorización de factores claves de éxito se usó la tabla de valores propuesta por AGUIRRE, C. y QUEVEDO, L. EN EL Estudio de factibilidad para la implementación de un ecolodge en el Puñay.

Valores para la priorización de factores claves de éxito

Valor	Productividad	Calidad	Exclusividad
1	Bajo	Bajo	Común/frecuente
2	Medio	Media	Media
3	Alto	Alto	Única

Fuente CAISAGUANO A. /2013

1. Criterio de valoración

a. Productividad

Valor	Productividad	Criterio
1	Bajo	De baja rentabilidad económica, ambiental, social y cultural
2	Medio	De media rentabilidad económica, ambiental, social y cultural
3	Alto	Alta rentabilidad económica, ambiental, social y cultural

Fuente CAISAGUANO A. /2013

b. Calidad

Valor	Calidad	Criterio
1	Bajo	No satisface las expectativas del cliente/consumidor
2	Medio	Satisface de alguna forma las expectativas del cliente/consumidor
3	Alto	Satisface las expectativas del cliente/consumidor

Fuente CAISAGUANO A. /2013

c. Exclusividad

Valor	Exclusividad	Criterio
1	Común/Frecuente	Se puede encontrar en muchos lugares de la localidad, de la región o de país.
2	Medio	Se puede encontrar en algunos lugares de la localidad, de la región o de país.
3	Único	Solo se puede encontrar en esta localidad

Fuente CAISAGUANO A. /2013.

